



Diplomarbeit

Titel der Diplomarbeit

**„Terminologie der Weinsensorik unter
Berücksichtigung der Weinfachausdrücke.
Deutsch – Tschechisch.“**

Verfasserin

Alena Vargova

Angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, im August 2009

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

324 331 360

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Übersetzerausbildung (Stzw) Deutsch Russisch

Betreuer:

O. Univ. -Prof. Mag. Dr. Gerhard Budin

Inhaltsverzeichnis

<u>Inhaltsverzeichnis.....</u>	<u>3</u>
1 Einleitung.....	5
1.1 Zielsetzung und Zielgruppe.....	5
1.2 Methodik.....	6
<u>Theoretischer Teil.....</u>	<u>8</u>
2 Grundlagen der Weinsensorik.....	8
2.1 Visuelle Wahrnehmung beim Verkosten.....	11
2.1.1 Die Klarheit.....	11
2.1.2 Die Farbe.....	12
2.2 Geruch des Weines.....	15
2.2.1 Reintönigkeit.....	16
2.2.2 Tiefe und Intensität.....	16
2.2.3 Die Weinaromen.....	16
2.3 Der Geschmack.....	19
2.3.1 Säure.....	19
2.3.2 Süße.....	20
2.3.3 Tannin.....	20
2.3.4 Alkohol.....	21
2.3.5 Der Abgang.....	21
<u>Terminologischer Teil.....</u>	<u>22</u>
3 Zur Terminologie des vorliegenden Fachgebietes.....	22
3.1 Problematik der Weinsprache.....	22
3.2 Weinsprache: Fach- oder Gemeinsprache?.....	23
3.3 Stil der Weinbeschreibungen.....	25
3.4 Metaphorik in der Weinsprache.....	25
4 Glossar.....	27
4.1 Anmerkungen zum Glossar.....	27
4.2 Terminologische Einträge.....	28
5 Schlusswort.....	115
<u>Abbildungsverzeichnis.....</u>	<u>116</u>
<u>Literaturverzeichnis.....</u>	<u>117</u>
<u>Deutsche Literatur.....</u>	<u>117</u>
<u>Tschechische Literatur.....</u>	<u>119</u>
<u>Deutsche Internetseiten.....</u>	<u>120</u>
<u>Tschechische Internetseiten.....</u>	<u>120</u>
<u>Index Deutsch.....</u>	<u>122</u>

<u>Index Tschechisch.....</u>	<u>125</u>
<u>Abstract.....</u>	<u>129</u>
<u>LEBENSLAUF.....</u>	<u>131</u>

1 Einleitung

Während Weine aus Österreich längst ihren Weg zu den tschechischen Konsumenten gefunden haben, fällt auf, dass der tschechische Wein auf dem österreichischen Markt kaum vertreten ist. Um die edlen Tropfen aus Tschechien auch dem Nachbarland Österreich näher zu bringen, werden deshalb zahlreiche Weinverkostungen und –präsentationen organisiert. Bei diesen Anlässen wird man mit vielen Begriffen aus der Weinsprache konfrontiert, die mir den Anstoß lieferten eine Terminologiarbeit zu diesem Thema vorzulegen.

Sehr bald stellte sich heraus, dass es so gut wie keine deutsch-tschechischen Glossare gibt, die sich ausführlicher mit der Thematik der Weinsensorik befassen. Die meisten Weinlexika enthalten zwar Informationen über Weinbereitungsprozesse oder Weinländer und deren Anbauggebiete, lassen aber für die beschreibende Weinsprache nur spärlichen Raum.

Mit der vorliegenden Terminologiarbeit bot sich die Gelegenheit einen wenig behandelten Themenbereich aufzuarbeiten, eigene Wissenslücken zu schließen und sich eingehender mit den blumigen Phraseologien der Weinsprache auseinanderzusetzen.

1.1 Zielsetzung und Zielgruppe

Die vorliegende Diplomarbeit behandelt das Thema Weinsensorik. Wie bereits eingangs erwähnt wurde, bewogen mich persönliche Erfahrungen dazu, eine Terminologiesammlung in Deutsch und Tschechisch zusammenzustellen. Mit dieser Arbeit soll ein Beitrag zur systematischen Aufarbeitung und Sammlung von Fachbegriffen auf dem entsprechenden Gebiet geleistet werden, um so zumindest einen Teil der bestehenden terminologischen Lücken zu schließen.

Die Fachbegriffe, derer sich die Weinsprache bedient, sind eines der wichtigsten, leider auch missverständlichsten Hilfsmittel, um die sensorische Charakteristik bei Weinproben festzulegen, zu notieren und anderen mitzuteilen. Aus diesem Grund

werden im Rahmen dieser Arbeit neben der im Glossar dokumentierten Terminologie auch die einzelnen Besonderheiten der Weinsprache reflektiert.

Da der Weintourismus sowohl in Österreich als auch in Tschechien derzeit im Trend liegt, können zur Zielgruppe alle Weinfreunde gezählt werden, die sich einen Grundstock an Begriffen aneignen möchten. Zudem will diese Arbeit ein Hilfsmittel für Translatoren sein, die sich im Vorfeld eines Dolmetscheinsatzes bzw. Übersetzungsauftrags in das Thema einarbeiten möchten.

1.2 Methodik

Wein ist eine sehr komplexe Materie, die sich in zahlreiche Themenbereiche einteilen lässt. Bei der Wahl des Themengebietes dieser Arbeit erschien mir deshalb wichtig, das Augenmerk auf jenes Teilgebiet zu richten, das in der Fachliteratur beider Sprachen bisher vernachlässigt wurde.

Bei der Recherchetätigkeit traten daher erhebliche Schwierigkeiten auf, vor allem in Bezug auf die Beschaffung tschechischsprachiger Literatur. Zwar gibt es ausreichend Fachliteratur zum Thema Wein, hingegen findet die Weinsensorik wenig Beachtung.

Demgemäß erwies es sich als nahezu unmöglich, für jeden in der verfügbaren Weinliteratur aufgelisteten Terminus eine tschechische Entsprechung zu finden. Eine Vielzahl an Quellen aus dem Internet leistete allerdings hilfreiche Dienste.

Die vorliegende Arbeit gliedert sich in einen theoretischen und einen terminologischen Teil.

Im theoretischen Teil werden die zentralen Themen der Weinsensorik vorgestellt.

Es werden einzelne Aspekte der sensorischen Analyse von Weinen und die Rolle der beteiligten Sinne erläutert, da eine Weinverkostung zu den komplexesten Lebensmittelpfahrungen gehört.

Im terminologischen Teil wird auf die Besonderheiten der Weinsprache eingegangen und anschließend die Terminologie des Fachgebietes erarbeitet und durch Definitionen ergänzt.

Die recherchierten Termini sind alphabetisch aufgelistet, wobei die Ausführungen im theoretischen Teil als Grundlage für die Terminologierecherche herangezogen wurden.

Die im Glossar verwendeten Abkürzungen bei Quellenangaben sind dem Bibliographieteil zu entnehmen.

Theoretischer Teil

2 Grundlagen der Weinsensorik

Die große Besonderheit von Wein, die ihn von allen anderen Getränken unterscheidet, liegt darin, dass er eine beträchtliche Vielfalt an Geruchs- und Geschmacksnuancen enthalten kann. Sogar Weine aus der gleichen Sorte, dem gleichen Jahrgang sowie der Rebanlage können unterschiedlichsten Charakter aufweisen.

Viele Faktoren spielen dabei eine Rolle. So sind die Sorteneigenschaften und die Bodenbeschaffenheit des Weinbergs oder das Mikroklima genauso wichtig wie die Erfahrungen des Weinbauers und seine Einstellung in Bezug auf die Qualität.

Die Bezeichnungen für das Prüfen und Bewerten von Weinen durch Riechen und Schmecken sind zahlreich. Man spricht zum Beispiel von Degustation, Weinprobe oder Weinverkostung. Dabei handelt es sich um eine sensorische (organoleptische) Prüfung des Weines mit Beschreibung der dabei gewonnenen Erkenntnisse nach festgelegten Regeln und Kriterien unter Verwendung allgemein gebräuchlicher und nachvollziehbarer Begriffe. <http://www.rotweissrot.de/oesterreich-wein/weinglossar?stichwort=Wein-Ansprache> (27.08.2009)

Die sensorische Prüfung basiert nicht auf wissenschaftlich-analytischer Methode mit technischen oder sonstigen Hilfsmitteln, sondern kann nur durch die Sinnesorgane wie Auge, Nase, Gaumen und Zunge erfolgen. (Sevenich 2005: 9)

Zusätzlich besteht aber auch die Möglichkeit, durch exakte chemische Analysen eine objektive Messung vorzunehmen. Dadurch kann zum Beispiel die Bestimmung von Alkohol-Gehalt, Extrakt, Restzucker, Säuren und anderen Stoffen im Wein erfolgen.

Die subjektive Prüfung mittels sensorischer Verkostung durch Probanden kann dennoch nicht ersetzt werden, vielmehr ergänzen sich die beiden Verfahren.

So wird bei einer Degustation zunächst das Aussehen und das Bukett eines Weines analysiert und anschließend der Geschmack definiert. Dabei können Eigenschaften eines Weines wie Ausgewogenheit, Charakter, Struktur und Länge des Abgangs nur sensorisch wahrgenommen werden. (Sevenich, 2005: 10)

Bereits vor der Kelterung der Weine kann der Zucker- und der Säuregehalt der Trauben gemessen werden. Trotzdem kann die endgültige Entscheidung über die Reife und den Zeitpunkt der Ernte erst nach Verkosten der Trauben erfolgen. Ein erfahrener Verkoster ist in der Lage, aufschlussreiche Erkenntnisse über die Qualität zu gewinnen, Fehler aufzudecken, die Herkunft und Vergangenheit eines Weines festzustellen und dessen Zukunft und Potenzial voraussagen. (Priewe 2007: 202)



Abbildung 1: logo - ochutnávka

http://www.vino-grim.cz/foto/aktuality/logo_ochutnavka.jpg

Rebsorte	Synonyme in Tschechien	Farbe	%
Müller-Thurgau	-	weiß	11,2
Veltliner (Grüner Veltliner)	Veltlínské Zelené	weiß	11,0
St. Laurent	Svatovavřínecké	rot	8,8
Welschriesling	Ryzlink Vlašský	weiß	8,4
Riesling (Rheinriesling)	Ryzlink Rýnský	weiß	7,1
Blaufränkisch	Frankovka	rot	7,0
Pinot Blanc (Weißburgunder)	Rulandské Bílé	weiß	4,7
Zweigelt	Zweigeltrebe	rot	4,7
Sauvignon Blanc	Sauvignon	weiß	4,5
Chardonnay	-	weiß	4,0
Pinot Noir (Blauburgunder)	Rulandské Modré	rot	3,9
Blauer Portugieser	Modrý Portugal	rot	3,9
Pinot Gris (Grauburgunder)	Rulandské Sedé	weiß	3,7
Traminer (Roter oder Gewürztraminer)	Tramín Cervený	weiß	2,9
Neuburger	Neuburské	weiß	2,3
Mährischer Muskat	Muskát Moravský (MOPR)	weiß	1,8
Frühroter Veltliner	Veltlínské Cervené Rané	weiß	1,7
André	-	rot	1,5
Cabernet Sauvignon	-	rot	1,3
Cabernet Moravia	-	rot	0,8
Pálava	-	weiß	0,6
Silvaner (Grüner Silvaner)	Sylvánské Zelené	weiß	0,6
Irsay Oliver	Irsai Oliver	weiß	0,4
Aurelius	-	weiß	0,3
Muskat-Ottonel	Muskát Ottonel	weiß	0,3
Neronet	-	rot	0,2
Kerner	-	weiß	0,1

Abbildung 2: Rebsortenspiegel in Tschechien (Status 2004)

http://www.wein-plus.de/fuehrersonstige/Tschechische+Republik_CZ.html

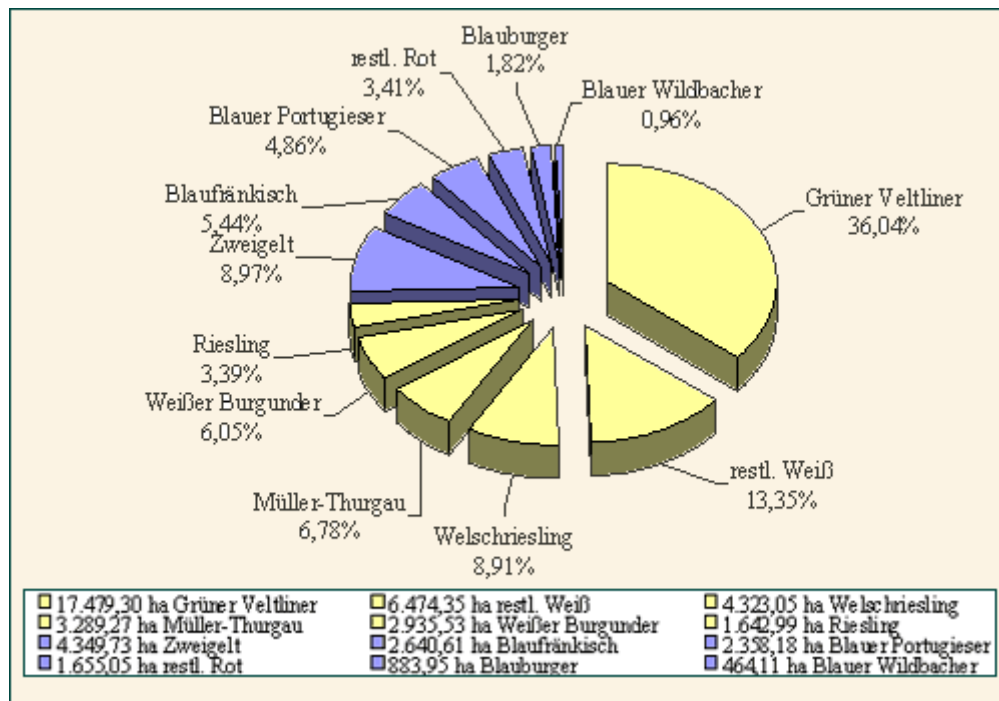


Abbildung 3: Übersicht Rebsorten (Anteil an der Rebfläche) in Österreich

<http://www.weinausoesterreich.at/wein/sorten.html>

2.1 Visuelle Wahrnehmung beim Verkosten

Die wichtigste Funktion der optischen Wahrnehmung beim Verkosten ist das rechtzeitige Erkennen von Klarheit, typischen oder untypischen Farben, Kohlensäure und eventuellen Weinfehlern. Auch die Viskosität eines Weines lässt sich bereits mit dem Auge feststellen. Sie ist ein Indikator für seinen Körper und damit für seinen Gehalt an Alkohol und Extrakt. Körperreiche Weine bilden beispielsweise an der Glaswand ausgeprägte Schlieren, sogenannte Kirchenfenster. (Robinson 2003: 49)

2.1.1 Die Klarheit

Die Klarheit eines Weines verrät bereits Wesentliches über seine Qualität. Die meisten im Wein sichtbaren Partikel sind entweder Schwebeteilchen oder Ausfällungen am Flaschenboden. Sie mögen optisch zwar störend wirken,

beeinträchtigen jedoch keineswegs die Qualität. Ebenfalls als harmlos erweisen sich Kristalle im Weißwein und ein Depot im Rotwein, die chemisch eng miteinander verwandt sind. Dabei handelt es sich um kristalline Weinsäureablagerungen, sogenannter Weinstein, der bei der Reifung des Weines entsteht. (Robinson 2003: 43)



Abbildung 4: Weinstein

<http://de.wikipedia.org/wiki/Weinstein>

2.1.2 Die Farbe

Im Allgemeinen entwickelt sich die Farbe von Weinen mit ihrem Alter.

Bei Weißweinen – je nach Sorte – zeigen junge Weine vielfach eine hellere Farbe oder sind überhaupt nahezu farblos. Reifere Weißweine präsentieren sich meist goldfarben und farbintensiver. Braune Farbe ist ein Zeichen für maderisierten Weißwein, also Wein, der seinen Höhepunkt überschritten hat. (Steurer/ Siegl 2000:46)



Abbildung 5: Farbpalette junger Weißweine

<http://www.burg-schneider.de/start.htm>



Abbildung 6: Farbpalette reifer, intensiver Weißweine.

<http://www.burg-schneider.de/start.htm>

Die Farbe junger Rotweine variiert zwischen hellroten Tönen und dunklen, nahezu violetten Nuancen. Jeder Gelb- oder Orangeton weist auf eine Alterung hin. Je nuancierter sein Farbverlauf am Glasrand, desto älter ist der Wein. Aber nicht nur die Farbe selbst, auch ihre Intensität birgt viele Informationen. So kann ein satter Farbton bei Rotweinen bedeuten, dass er noch recht jung ist oder dass es sich um einen Wein aus einer sehr warmen, sonnigen Region handelt. Blass kann ein Rotwein sein, wenn er alt ist, aus kühleren Anbauregionen stammt oder die Trauben vor der Ernte starken Regenfällen ausgesetzt waren. (Sevenich 2005: 33)



Abbildung 7: Farbpalette einfacher, junger frischer Roséweine

<http://www.burg-schneider.de/start.htm>



Abbildung 8: Farbpalette junger eleganter Rotweine.

<http://www.burg-schneider.de/start.htm>



Abbildung 9: Farbpalette kräftiger, intensiver Spitzenweine.

<http://www.burg-schneider.de/start.htm>

2.2 Geruch des Weines

Neben der Farbe und der Klarheit ist der Geruch des Weines ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurteilung. Es gilt zunächst festzustellen, ob ein Wein sauber bzw. reintönig ist oder irgendwelche unangenehmen Beutöne aufweist. (Steurer 2003: 249)

Einzelne Aromen zu erkennen ist zwar durchaus von Belang, aber nur einer von vielen Aspekten bei der Verkostung. Es geht nicht darum, Weine nach bestimmten Eigenschaftslisten zu beschreiben, sondern zu erkennen, wie die Aromen aufeinander bezogen sind. Wichtig ist auch, sich ein Bild über den Stil eines Weines, seinen Charakter und seine Qualität zu machen.

2.2.1 Reintönigkeit

Als Erstes wird geprüft, ob der Wein sauber und angenehm riecht. Ist der Wein zu kühl, werden manche Fremdgerüche nicht in die Luft freigesetzt und erst wahrnehmbar, nachdem sich der Wein im Mund aufgewärmt hat und die Duftmoleküle den Riechkolben über die Nasengänge erreichen. (Sevenich 2005: 42)

Weine, die einen krankhaften Geruch aufweisen, sind in diesem Zustand nicht verwertbar. Da Wein außerordentlich empfindlich ist, nimmt er sehr schnell unerwünschte Aromastoffe, wie zum Beispiel Schimmel-, Holz- und Farbgeruch, an.

2.2.2 Tiefe und Intensität

Der Duft eines Weines kann zurückhaltend oder intensiv sein. Entscheidend ist dabei der Entwicklungsstand des Weines. So kann ein üppiger Wein beispielsweise bedeuten, dass es sich um einen reifen Wein mit einem vollentwickelten Bukett handelt, der aber von mittlerer Qualität ist. Dagegen „verschlossen“ kann das Bukett eines qualitativ hochklassigen, aber noch unreifen Gewächses sein. Positiv bewertet wird ein Wein, der sich im Glas entfaltet und vielfältige, lang anhaltende Duftkomponenten zeigt. (Sevenich 2005: 49).

2.2.3 Die Weinaromen

Jeder Wein besteht aus mehreren hundert Aromen. Es ist schwierig, sie alle zu identifizieren, da der Mensch nur Aromen erkennen kann, die ihm vertraut sind. Zur genaueren Identifizierung wird empfohlen, Aromen zunächst in größere Kategorien einzuordnen. Dabei unterscheidet man zwischen Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen, die sich im Idealfall zu einem anregenden und vielschichtigen Bukett verbinden.

Stammen die Aromen direkt von der Traube ab, zählen sie zu den Primäraromen. Zu ihnen gehören beispielsweise intensive Beeren- und Früchtedüfte. Während der Gärung und des Ausbaus entstehen Sekundäraromen, wie zum Beispiel Hefe oder Holztöne. Bei vielen Weinen wird die Aromaentwicklung mit diesen beiden Stadien

beendet. Sie werden für den baldigen Verbrauch produziert, eine Weiterentwicklung ist deshalb nicht notwendig. (Junker-Eger 2007: 81)

Die wahrscheinlich am schwierigsten zu identifizierende dritte Gruppe von Aromen umfasst die komplexen, feinen Aromen, die sich durch die Reifung eines hochwertigen Weines in der Flasche entwickeln. Dabei können chemische und biochemische Reaktionen dem Aroma eines Weines Komplexität verleihen. Der Zeitrahmen für diese erwünschten Prozesse während der Flaschenalterung reicht von einem halben Jahr bis weit über zehn Jahre. (Simon 2008: 65)

Ein derartiger Wein duftet nicht so frisch wie ein junger Wein, sollte aber immer noch einen Eindruck von Reinheit vermitteln ohne schalen, abgestandenen Beigeschmack. Bei Weißweinen können Duftnoten wie Toast, geröstete Nüsse oder Petrol zum Vorschein kommen. Alte Rotweine verströmen oft pikante, wildartig-ledrige Düfte oder weisen manchmal den Duft von getrockneten Pilzen auf. (Priewe 2000: 83)

Das Identifizieren von Geruchskomponenten in einem Wein ist gewiss ein interessanter Aspekt der Weinsensorik, doch die Duftwahrnehmung in Worte zu fassen, kann sich als schwierig erweisen. Ein Aromarad kann helfen, den Geruch in allgemeine und sortenspezifische Kategorien einzuteilen.

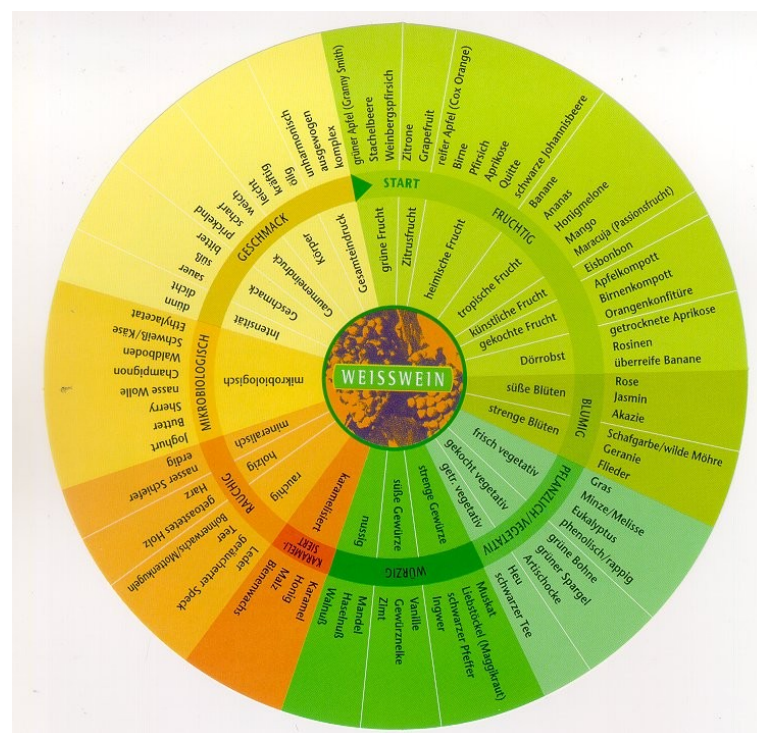


Abbildung 10: Aromarad Weißwein

<http://www.die-erlebnisregion.de/Weinbau/weinaromen.htm>

Im Wein finden sich über tausend Aromakomponenten, von denen die wichtigsten im Aromarad angeführt sind. Das komplette Genusserlebnis bilden Geschmack und Geruch aber erst gemeinsam. Beim Schmecken des Weines treten die Aromastoffe in die Atemluft und beim Ausatmen zwangsläufig in die Nase. Hier entscheidet sich erst, ob der Wein fruchtig, blumig oder würzig schmeckt.

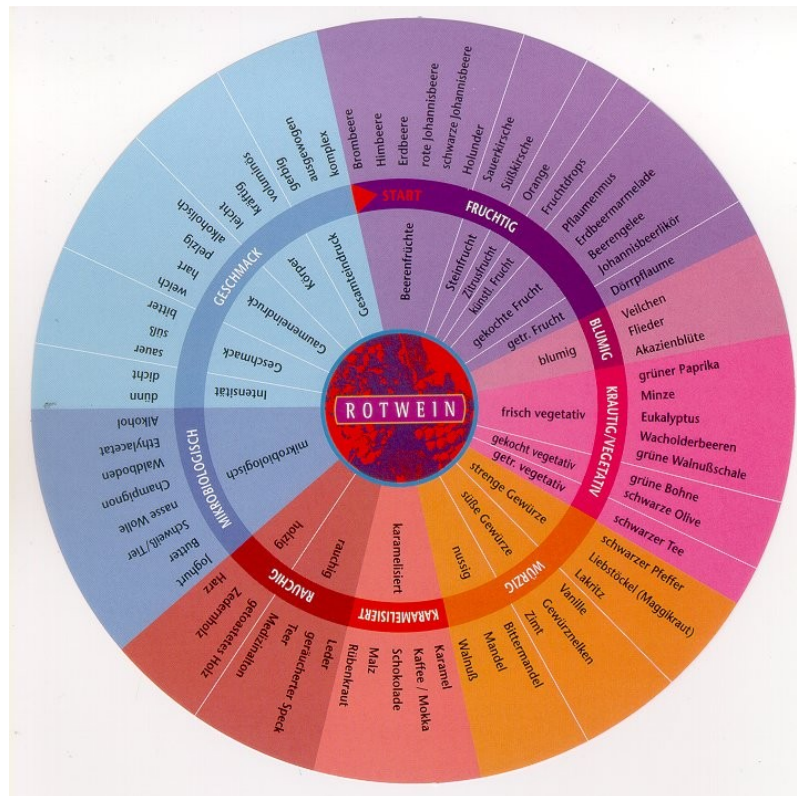


Abbildung 11: Aromarad Rotwein

<http://www.die-erlebnisregion.de/Weinbau/Bilder/aromadr.jpg>

2.3 Der Geschmack

Was wir im herkömmlichen Sprachgebrauch unter Geschmack verstehen, ist ein Zusammenspiel aus drei verschiedenen Sinnen: Riechen, Tasten und Schmecken. Die Zunge als unser Geschmacksorgan ist relativ simpel aufgebaut. Sie kennt nur vier Grundkomponenten: süß, salzig, sauer und bitter. Zusätzlich kommt eine neue, fünfte Geschmackswahrnehmung hinzu. Sie heißt Umami und wurde von japanischen Forschern als Glutamatgeschmack definiert. (Matzner 2003: 83)

Beim Trinken eines Weines nimmt man die einzelnen Geschmacksreize niemals gleichzeitig und auch nicht in gleich langen Zeitabständen wahr. Aus diesem Grund werden bei Verkostungen verschiedene Glasformen verwendet. So lassen sich die typischen Eigenschaften eines Weiß- oder Rotweines, eines jungen oder alten Weines und eines trockenen oder süßen Weines besser und deutlicher erkennen. (Steurer 2003: 250)

2.3.1 Säure

Für den Laien mag Süße die auffälligste der vier Grundgeschmacksrichtungen sein, doch der Säuregehalt ist für einen Wein weit wichtiger. (Kämmer 1997: 88) Der saure Geschmack wird durch Säuren und saure Salze hervorgerufen. Der Säuregehalt der Weine, der in kühleren Regionen wesentlich höher ist, sorgt für die so dringend nötige Frische und einen gewissen Biss. Wird jedoch die Säure nicht durch Frucht und Alkohol ausgeglichen, schmecken die Weine einfach sauer. Süße und Säure stehen also in enger Wechselbeziehung. Je süßer ein Wein ist, desto mehr Säure wird benötigt, um einen klebrig süßen Geschmack zu vermeiden. Der größte Unterschied zwischen einem einfachen und einem hervorragenden Sauternes ist das richtige Maß an Säure, um den hohen Zuckergehalt auszugleichen. (Robinson 2003: 22)

Zusätzlich wird der saure, aber auch der süße Geschmack vom Alkoholgehalt wesentlich beeinflusst. Da Alkohol einen süßlichen Geschmack aufweist, wird dadurch die saure Wirkung reduziert und die Süße beim Wein verstärkt. (Steurer 2003: 251)

2.3.2 Süße

Süßer Geschmack im Wein stammt hauptsächlich von Fruktose und Glukose, die in den Trauben enthalten sind und nicht durch Fermentation in Alkohol verwandelt werden. Es ist bekannt, dass die höchste Konzentration der für Süßes zuständigen Geschmackspapillen an der Zungenspitze zu finden ist (Robinson 2003: 17). Wein kann sehr trocken, trocken, halbtrocken, lieblich, süß und sehr süß sein. Selbst sehr trockene Weine enthalten einen geringen Anteil an Restsüße.

2.3.3 Tannin

Ein stark vorschmeckender Bestandteil des Weines ist Gerbsäure oder Tannin. Obwohl unangenehm am Gaumen, ist Tannin bei jungen Rotweinen dennoch unverzichtbar. Dieser Gerbstoff wird während der Gärung aus Kernen und Beerenhäuten extrahiert (Broadbent 2000: 133). Ähnlich wie für die Alterung vorgesehene Weißweine in ihrer Jugend Säure benötigen, brauchen anspruchsvolle Rotweine Tannin, das wie ein Konservierungsmittel wirkt und ihre Haltbarkeit verlängert. Die bei jungen Weinen enthaltene Anzahl von Geschmacksstoffen kann sich nach langer Zeit chemisch entfalten und so ideale Bedingungen für das Entstehen von großen Weinen schaffen. Während dieser Reifungsphase zerfallen die Tannine und verbinden sich mit anderen Stoffen. Es zählt zur großen Herausforderung des Kellermeisters, zu erkennen, wie viel Tannin anfangs benötigt wird, um andere Geschmackssubstanzen auszugleichen, während sich der Wein entwickelt. (Robinson 2003: 27)

Mit der Reifung des Weines verlieren die Tannine an Intensität und der Geschmack wirkt dadurch viel weicher. In den Vordergrund treten die fruchtigen Aromen, die nun ihre komplexe Struktur zu entwickeln beginnen. Wenn der Reifungsprozess eines Weines abgeschlossen ist, hat sich im Idealfall auch der Tanningehalt deutlich verringert.

2.3.4 Alkohol

Das Geschmacksbild eines Weines wird erheblich durch die Höhe des Alkoholgehalts beeinflusst. Ob der Alkohol gut integriert ist oder nicht, hängt von seinem Reichtum an Aromen und Extrakt ab. Weine mit über 13 Prozent Alkohol erzeugen bereits beim Riechen ein Wärmegefühl an der Nasenspitze und der Oberlippe. Zusammen mit Viskosität und reifer Frucht deutet das Wärmegefühl auf einen höheren Alkoholgehalt hin.

Einfache Weine mit einem sehr niedrigen Alkoholgehalt wirken fast immer ausdruckslos, während Weine mit einem zu hohen Alkoholgehalt vielfach brandig schmecken. (Steurer 2003: 255)

2.3.5 Der Abgang

Die Länge des Abgangs kann man in der Mundhöhle tasten. Dabei vergleicht man ebenfalls den Schluck Wein nach dem Trinken mit jener Empfindung, die man noch vor dem Schlucken in der Mundhöhle wahrnehmen konnte. Schließlich wirkt sich die Konzentration auf den im Mund verbliebenen Geschmack aus. Verblasst er innerhalb weniger Sekunden, spricht man von einem kurzen Abgang. Das ist bei leichten (alkoholarmen) Weinen der Fall. Hält der Geschmack dagegen ca. 30 Sekunde oder länger an, spricht man von einem langen Abgang. Das tritt erfahrungsgemäß bei sehr guten Weinen ein. (Simon 2008: 68)

Terminologischer Teil

3 Zur Terminologie des vorliegenden Fachgebietes

3.1 Problematik der Weinsprache

Um Weineigenschaften beschreiben zu können, benötigt man ein Vokabular, das die im Wein vorkommenden Inhaltsstoffe, den Stil, die Qualität und den Zustand eines Weines erfassen kann. Die Weinsprache, wie diese Fachsprache genannt wird, weist einige Besonderheiten auf.

Man sollte aber nicht vergessen, dass Schmecken und Verkosten eine äußerst subjektive Angelegenheit sind. Eine wichtige Rolle bei der sensorischen Analyse spielen nämlich unsere Sinneseindrücke, die mit allen ihren Einzelheiten nur schwer mitgeteilt werden können, wenn auf der anderen Seite das gleiche Ergebnis fehlt oder über den Sinn und die Bedeutung eines Fachausdrucks Unklarheit besteht. (Broadbent 2000: 229)

Dabei geht es nicht nur darum, dass jeder einen anderen Wein bevorzugt und andere Worte benutzt, um seinen Geschmack zu beschreiben. Auch die Tatsache, dass die Rezeptionsfähigkeit für die einzelnen Bestandteile von Person zu Person enorm schwanken kann, spielt eine Rolle.

Ein anderes Problem der Weinsprache besteht darin, dass es keinen erfassten international anerkannten Standard für Weinverkoster gibt „und deshalb oft zweideutige, ungenaue oder sogar unsinnige Ausdrücke benutzt werden“. (Sevenich 2005: 76)

Angesichts der letztgenannten Problematik soll aber nicht vergessen werden, dass gerade im Bereich der Weinverkostung auch die Kulturspezifik eine bedeutende Rolle spielt.

Wein wird in sehr vielen Ländern der Welt erzeugt und fast überall ist er eng mit der geschichtlichen Entwicklung, den Traditionen und somit der Ess- und Trinkkultur des jeweiligen Landes verbunden. So liegt nahe, dass jede Nation für geschmackliches Empfinden eigene Worte verwendet, die sich nicht ohne weiteres verallgemeinern lassen, da jeder mit diesen Begriffen andere Vorstellungen verbindet.

3.2 Weinsprache: Fach- oder Gemeinsprache?

Wenn Winzer und Weinhändler über Wein sprechen, sind sie bemüht, die Eigenschaften eines Weines möglichst zweifelsfrei zu benennen. Aus diesem Grunde ist im Handel und unter Weinkennern im Laufe der Sprachgeschichte eine Sondersprache entstanden, die den Charakter einer Fachsprache aufweist. Dass sich die einzelnen Weinwörter aus der Gemeinsprache herausgebildet haben, ist daran zu erkennen, „dass sich die Gemeinsprache weiterentwickelt, während die Weinsprache die Ausdrücke festschreibt“. (Althaus 2008: 26)

Als Beispiel für diese Entwicklung nennt Althaus den Ausdruck *Firne*, der in der Weinsprache einen speziellen Altersgeschmack bezeichnet, in der Gemeinsprache aber in Vergessenheit geraten ist. So findet sich das Wort nur noch in Bezeichnungen wie *Firnschnee* oder *Firneis*.

Es lässt sich beobachten, dass Weinbeschreibungen mittlerweile zum Alltag gehören. Mit steigendem Interesse am Wein finden sie sich nicht nur auf Weinkarten, sondern auch in zahlreichen Publikationen, die sich mit dem Thema Wein auseinandersetzen. Als Kommentare sind Weinbeschreibungen ein Teil von Weinproben und Fachjournalisten verkosten Weine, damit sie die Leser ihrer Zeitschriften über Weine auf dem aktuellen Markt informieren können.

Allerdings basieren nicht alle diese Beschreibungen auf sorgfältig gewählten Formulierungen der Fachsprache, manche Ausdrücke können eine rein dekorative Funktion aufweisen. (Althaus 2008: 30) Das hat zur Folge, dass Weinsprache nicht als Fachsprache benutzt wird, sondern als Teil der Gemeinsprache wirkt. Aus diesem Grund kann die Frage der Abgrenzung zwischen Gemein- und Fachsprache nicht immer klar beantwortet werden. Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass sich Gemein- und Fachsprache gegenseitig beeinflussen. (Arntz/ Picht 2002: 20)

In diesem Zusammenhang meint Althaus (2008: 29):

„Von ihrer Struktur her ist die Weinsprache zunächst vor allem eine Fachsprache. Sie ist eng mit der Winzersprache, dem Wortschatz für Weinbergsarbeiten und Kellertechnik verbunden und dient zur fachlich angemessenen Bezeichnung der Eigenschaften des Weins. Daneben wird sie im Weinhandel und in der Gastronomie zur differenzierten Bezeichnung des Handelsguts und Genußmittels Wein benutzt. Das hat Folgen für den Gebrauch und die Beschaffenheit des Wortschatzes. Im inneren Bezirk der fachsprachlichen Kommunikation ist er nicht normiert, sondern durch Gebrauch geregelt. In den äußeren Bezirken des Kontakts mit Kunden und Gästen sowie des Weingesprächs der Kenner und Liebhaber, wo sowohl Fachwörter als auch gemeinsprachliche Ausdrücke zur Bezeichnung der Weineigenschaften benutzt werden, ist die Ausdrucksvielfalt groß. Jeder Benennungsversuch stellt stets neue Annäherung an das Objekt des Interesses dar. Das hat zur Folge, dass die Beschreibungen weniger präzise sind und manche Ungenauigkeiten und Mißverständnisse heraufbeschwören.“

Zwischen Gemeinsprache und Fachsprache wird nach Hoffman (1998: 164f zit. nach Arntz et al. 2002: 20) stets eine Wechselwirkung bestehen. Um den damit verbundenen Problemen erfolgreich begegnen zu können, benötigt man eine bewusste Vermittlung zwischen den beiden Bereichen.

Abschließend soll in diesem Kapitel die sogenannte Terminologisierung Erwähnung finden, die für die Fachsprache von Bedeutung ist.

Wie jede Fachsprache enthält auch die Fachsprache der Weinsensorik gemeinsprachliche lexikalische Elemente. Wenn ein Wort des Allgemeinwortschatzes in einer Fachsprache eine bestimmte Bedeutung erhält, spricht man von Terminologisierung. (Arntz et al. 2002: 116)

Dabei handelt es sich um Begriffe, unter denen der Laie etwas ganz anderes versteht als beispielsweise der Önologe:

Abgang, Bruch, Kirchenfenster, Körper, Länge, Schleier, Schweif, etc.
oder im Tschechischen:
chlebovina, mlžka, paví chvost, sirka, etc.

3.3 Stil der Weinbeschreibungen

Aus den verschiedenen, im letzten Kapitel genannten Anlässen, bei denen Weinbeschreibungen vorgenommen werden, wird ersichtlich, dass der Gebrauch von Weinsprache keineswegs einheitlich ist, sondern „durch die Situation und die handelnden Personen bestimmt“ wird (Althaus 2008: 52). Dass dadurch verschiedene Stile der Weincharakterisierung entstehen können, soll in dieser Arbeit an einem Beispiel veranschaulicht werden.

Anhand der tschechischsprachigen Weinliteratur wurde ein Vergleich zwischen der sensorischen Analyse des Grauen Burgunders in „Nová encyklopedie českého a moravského vína“ und im Weinkatalog „Salon vín České republiky 2003/2004“ angestellt.

In der oben genannten Enzyklopädie findet sich folgende Beschreibung:

„Od vín Rulandského šedého se očekává plnost, hebkost, vysoký extrakt, pomerančové tóny ve vůni spojené s dojmy medovosti.“ (NEČMV1 2005: 72)

Der erwähnte Weinkatalog charakterisiert den Grauen Burgunder folgendermaßen:

„Ovocná chuť po mangu, avokádu, kiwi, žlutém cukrovém melounu, zakončená vyzrálou třešinkou politou rozpuštěnou karamelkou.“ (Salon vín České republiky 2003/2004: 45)

Hier lassen sich die Unterschiede im Stil der Weincharakterisierung gut erkennen. Während beim ersten Beispiel die charakteristischen Eigenschaften im Vordergrund stehen und weinsprachliche Informationen vermittelt werden, enthält die nachfolgende Beschreibung unnötige Angaben, die sich vor allem durch assoziative Texte auszeichnen.

3.4 Metaphorik in der Weinsprache

Die Weinsprache weist eine Vielzahl von Ausdrücken auf, die ganz unterschiedlichen, vor allem geschmacksfremden Bereichen zugeordnet werden können.

Dies äußert sich im Gebrauch von metaphorischen Wendungen, bei denen bestimmte Bedeutungsaspekte eines Konzepts auf ein anderes Konzept übertragen werden. So sind in der Weinsprache Verweise auf den menschlichen Körper oder Charakter keine Seltenheit. Des Weiteren weisen viele dieser Beschreibungen Ausdrücke auf, die Assoziationen mit physischen Eigenschaften wie Gewicht, Größe oder geometrische Formen herstellen:

rund – kulaté víno; eckig – hranaté víno; flach – ploché víno; geradlinig – přímé víno; scharf – ostré víno; etc.

klein – malé víno; groß – velké víno; kurz – krátké víno; lang – dlouhé víno; dünn – tenké víno; dick – tlusté víno; kräftig – silné víno; robust – robustní víno; etc.

aggressiv – agresivní víno; ausdruckslos – bezvýrazné víno; elegant – elegantní víno; fad – fádlní víno; lebendig – živé víno; stumm – němé víno; etc.

4 Glossar

4.1 Anmerkungen zum Glossar

Dieser Teil der Arbeit befasst sich mit weinsprachlichen Begriffen, die in Form eines Glossars terminologisch aufgearbeitet werden.

Aufgrund des engen Zusammenwirkens von Geruch und Geschmack sind die Fachwörter alphabetisch geordnet, jeweils zunächst der deutsche, gefolgt vom tschechischen Eintrag.

Analogien zu Blumen, Früchten usw. sind nicht in das Glossar aufgenommen worden.

Termini, die nicht unmittelbar zur Weinbeschreibung gehören, wurden dann dem Glossar hinzugefügt, wenn sie mit der sensorischen Beurteilung von Wein zu tun haben oder für die Qualität des Weines von Bedeutung sind.

Alle eingetragenen Termini befinden sich auch am Ende der Arbeit sowohl im deutschen als auch im tschechischen Index, um Interessierten den Zugriff auf den gesuchten Terminus zu erleichtern.

Da von Weinkritikern und Önologen stets neue Weinbeschreibungen für Aroma und Geschmack kreiert werden, erhebt die vorliegende Arbeit keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Die im Glossar verwendeten Abkürzungen bei Quellenangaben sind dem Bibliographieteil zu entnehmen.

4.2 Terminologische Einträge

Abgang

Syn/ Nachhall

„Nachgeschmack, den ein Wein nach dem Hinunterschlucken hinterläßt; für die Wertung eines Weines von Bedeutung. Gehaltvolle, an Säure, Tannin und anderen Geschmacksstoffen reiche Weine sind nachhaltiger; kleine, arme Weine kürzer, das heißt, der auf dem Zungengrund zurückbleibende Geschmackseindruck verschwindet sehr schnell.“

(Ambrosi 1991: 8)

dochut' vína

„Dochut' vína je soubor tónů chuti, které vystoupí až na závěr celkového chuťového vjemu a které jsou zjevně odlišné od vjemů počátečních. Dochut' vína může být příjemná, neutrální i nepříjemná. Právě prvně v dochuti se objevuje jedna z nemocí – myšina.“

(VVS 2007: 37)

abgebaut

Syn/ abgelebt

„Kennzeichnung für den Entwicklungszustand eines Weines, der seinen Höhepunkt überschritten und seine Frische verloren hat: Die negativen Veränderungen machen sich deutlich bemerkbar. Abgebaute Weißweine sind nachgedunkelt, sattgelb, Rotweine bräunlich. Durch Farb- und Gerbstoffausscheidungen hat der Wein seinen Glanz eingebüßt, er ist stumpf oder gar trüb. Geruch und Geschmack werden holzig, matt, ausgezehrt, oft bitter.“

(Ambrosi, 1991: 8)

odumírající víno

Syn/ přezrálé víno (Pátek, 2004: 261)

„Vína ponechaná v láhvi po dosažení vrcholu zralosti. Neharmonická s vysokou barvou. V chuti i ve vůni vyniká nepříjemná stařina. Jejich vývoj spěje k úplnému rozkladu v chuti i ve vůni.“

(Kuttelvašer 2003: 128)

adstringierend

„zusammenziehend (von lat. *adstringere*, in der Apothekensprache *Adsringens* >zusammenziehendes Arzneimittel<); Geschmacksempfindung aufgrund hohen Gerbstoffgehalts. Kann bei jungen Rotweinen Qualitätsmerkmal sein; Fehler bei Weinen mit Rappen oder Trestergeschmack.“

(Althaus 2008: 62)

adstringentní

„Vino vytvářející svíravý pocit v ústech, jež je způsoben vysokým obsahem hrubých tříslovin většinou ve spojení s vyšším obsahem kyselin.“

(Kuttelvašer 2003: 237)

aggressiv

„Wein mit übermäßig viel schneidender Säure oder bitterem Tannin.“

(Clarke 2005: 56)

agresivní víno

„Vino s tvrdými tříslovinami, které neharmonizují s ostatními složkami. Vínó se projevuje trpkou, svíravou chutí, vyvolává drsný pocit.“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/písmeno/a> (13.3.2009)

Alkohol

„In der Weinsprache Sammelbegriff für die verschiedenen im Wein enthaltenen Alkohole. In erster Linie sind das: Äthylalkohol aber auch Glycerin, das dem Extrakt die Rundung gibt.“

(Bruckner 2001: 21)

alkohol

„Hlavní složkou alkoholů obsažených ve víně je ethanol vznikající kvašením cukrů obsažených v moštu a výtěžnost se pohybuje kolem 51 %. Jeho obsah se vyjadřuje v % obj. nebo g/l (1 % obj. alkoholu = 8 g/l). Viz celkový, přirozený, skutečný obsah alkoholu.“

(VVS 2007: 10)

alkoholisch

„Alkoholisch ist die Beschreibung für Weine, die über zuviel Alkohol verfügen und die deswegen untypisch „schwer“ schmecken.“

(Schuster 1997: 173)

alkoholické víno

„je takové víno, jehož obsah alkoholu není vyvážen s ostatními složkami a tento je senzoricky velmi snadno identifikovatelný.“

(VVS 2007: 11, Stávek)

Altern der Weine

„Grundsätzlich wird jeder Wein bei guter Lagerung mit zunehmender Reifung im Fass oder in der Flasche besser. Allerdings erreichen leichte Weißweine ihren Höhepunkt bereits im erstem Jahr und verlieren danach zusehends ihre Frische und Fruchtigkeit. Solche Weine sollten spätestens im zweiten Jahr getrunken sein. Von Ausnahmen abgesehen, bereiten sie später keinen wirklichen Genuss mehr. Weißweine mit höheren Extrakt- und Alkoholgehalten aus den Klassischen Rebsorten (etwa im Kabinettbereich) sind in ihrer Qualitätsentwicklung langsamer, halten die Spitze dann aber auch wesentlich länger. Bei Prädikatsweinen kann sich diese Phase auf Jahrzehnte ausdehnen.

Die Reifespanne der einfacheren österreichischen Rotweine liegt bei etwa drei bis sechs Jahren. Bei Spitzenprodukten beträgt sie ein Vielfaches davon. Verantwortlich dafür sind vor allem die durch die Maischegärung erhöhten Gerbstoff- (Tannine) und Farbstoffgehalte.“

(Steurer 2003: 311)

stárnutí vína

„Stárnutí vína se projevuje změnou barvy i aromatických látek. Po naláhování se napřed projeví zralost vína, později ležácký buket, jehož podstatnou část tvoří estery vzniklé působením kyselin a alkoholů ve víně. Vznikají: vínan ethylnatý, jablečnan ethylnatý, laktát ethylnatý, octan ethylnatý. Biologická esterifikace probíhá rychleji a při tvorbě buketu se zúčastňují aldehydy, ketony, aminokyseliny i cukry. Stárnutí má probíhat pomalu a proto je důležitá optimální teplota. Pro bílá vína do 10-12 °C a pro červená do 12-14 °C. Jednoduchá vína stárnou rychle a mají se konzumovat mladá.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoS-132-starnuti-vina-cz.html>

(8.3.2009)

Apfelsäure

„Neben der Weinsäure wichtigste Säure des Traubenmostes. Der Gehalt nimmt beim Reifen der Trauben stark ab, in Mosten aus unreifen Trauben überwiegt sie.“
(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 19)

kyselina jablečná

„Patří k hlavním složkám révového moštu a tvoří v severních vinařských oblastech nejvyšší podíl obsahu titrovatelných kyselin. Při zrání hroznů se jí podstatná část snižuje. V mladém víně se odbourává biologickou činností mléčných bakterií za vzniku kyseliny mléčné a oxidu uhličitého.“
(VVS 2007: 86)

Aroma

„Gesamtheit der im Wein gelösten Aromastoffe (gemeinsprachl. »Duft, Würzduft, Wohlgeruch aufgrund ätherische Öle, Gewürzstoff der Pflanzen« von griech. *árōma* »Würze«) wird im Gegensatz zum Duft vorwiegend über die Zunge wahrgenommen; im engeren Sinne bes. zur Bezeichnung des Buketts bei Beerenauslesen. Sorgt zusammen mit dem Geschmack für den Charakter.“
(Althaus 2008: 64)

aroma vína

„Aroma vína je soubor látek přírodního původu, které jsou obsaženy ve víně a které lze senzoricky zachytit při čichové a chuťové zkoušce. Jsou zpravidla řekavé a do vína přicházejí buďto jako: 1. primární z hroznů a moštu, 2. sekundární při zpracování, kvašení a zrání, 3. terciární biochemickými vazbami primárních a sekundárních, např. při dlouholetém zrání vína v láhvi (ležácký buket). Aromatické látky ve vůni mohou být dobrým ukazatelem odrůdy, geografického původu, stáří vína a také jeho zdravotního stavu.“
(VVS 2007: 14;15)

aromatisch

„Wein mit besonders ausgeprägtem, angenehmen Geruch und Geschmack. Aromatische Rebsorten sind solche mit besonders üppigen, blumigen Aromen wie Gewürztraminer, Merlot oder Zinfandel.“

(Clarke2005: 56)

aromatické víno

„Je každé víno u kterého je čichem zjistitelná příjemná odrůdová vůně hroznů, případná vůně získaná ležením vína v láhvi. Podle intenzity vůně jsou vína málo, silně nebo vysoce aromatické. Intenzita je odvislá od odrůdy, polohy vinice a ročníku. Také průběh kvašení má vliv na intenzitu vůně. Při teplotě kvasícího moštu okolo 20°C se snižuje o 10-30 %, při 25°C o 50 % a při 30°C až o 75 %.“

(VVS 2007: 15)

aromatisiert

„Weine, die mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen versetzt worden sind (Wermut).“

(Steurer 2006: 311)

aromatizované víno

„Jsou to vína připravená z vína nebo hroznového moštu, aromatisovaná povolenými látkami nebo jejich extrakty, přislazená a dolihovaná. Skutečný obsah alkoholu musí být min. 14,5 % obj. a max. 22,0 % obj. Aromatizovanými viny jsou např. dezertní vína nebo vermuty.“

<http://www.e-vinoteka.cz/slovník.asp?vyraz=aromatizovan%E9+v%E9Dno&bt=>

(30.6.2009)

Ausbruch

„Speziell in Österreich verwendete Bezeichnung (auch Ausbruchwein) für einen Weintyp innerhalb der Qualitätswein-Kategorie Prädikatsweine. Er stammt aus edelfaulen oder zumindest überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren. Zur besseren Mostauslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann (muss aber nicht) frisch gekelterter Traubenmost oder Wein, der Spätlese, Auslese oder Beerenauslese entspricht und derselben Lage entstammt, dem Lesegut zugesetzt werden. Daher leitet sich auch der Name ab, denn dadurch erfolgt das „ausbrechen des Zuckers“. Der daraus gewonnene Saft muss ein Mostgewicht von zumindest 27 °KMW (138 °Oechsle) aufweisen.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=ausbruch> (17.3.2009)

Ausbruch

„Min. obsah cukru v hroznech 27° KMW, tradiční druh vína, který se vyrábí ze seschlých botrytických hroznů. Protože tyto hrozny jsou tak suché, že je nelze lisovat, navlhčují se hroznovým moštem (hrozny na jeho výrobu musí mít jakost spätéle). Víno je sladké, extraktivní, s výrazným hroznovým a botrytickým aroma.“

<http://www.vino.sk/encyklopedie/vinarstvi-v-rakousku.html> (19.3.2009)

ausdruckslos

„Kleiner, geschmacksarmer, ausdrucksloser, dünner Wein.“
(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 23)

bezvýrazné víno

„Vino, bez odrůdového nebo jiného buketu, bez svěžesti a charakteru.“

<http://www.e-vinoteka.cz/slovník.asp?vyraz=bezy%FDrazn%E9> (16.3.2009)

Ausgewogenheit

„Ein wichtiges relatives Maß für die verschiedenen Bestandteile eines Weins, besonders Süße, Säure, Frucht, Tannin und Alkohol. Jeder gute, reife Wein sollte ausgewogen sein. Ein junger Wein darf hingegen unausgewogen sein, vor allem wenn es sich um zu viel Tannin (in Rotwein) und zu viel Säure (in Weißwein) handelt.“

(Robinson 2003: 198)

vyváženost

„Vztahuje se k harmonickým vztahům mezi kyselinami, alkoholem, hroznovou chutí, tříslovinami a dalšími přirozenými prvky.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (20.3.2009)

Auslese

„Bezeichnung für einen Prädikatswein, der ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben gewonnen wurde. Alle nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Traubenteile müssen ausgesondert worden sein. Das Mindestmostgewicht muss 21 °KMW (105 °C) betragen.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 23)

Auslese

„označení pro přívlastek odpovídající zhruba našemu výběru z hroznů v Rakousku a v Německu. Ve Švýcarsku zpravidla označuje nejlepší partie daného ročníku nacházející se ve sklepě.“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismo/a> (17.3.2009)

Avinieren

„Ausspülen eines Weingefäßes (Trinkglas, Karaffe, Dekantier-Gefäß etc.) vor der Verwendung mit etwas Wein (Spülwein). Bestenfalls ist der dafür verwendete Wein derselbe, den man nachher einschenkt. Dadurch werden etwaige Nebengerüche eliminiert. Diese können vom Spülmittel, vom Schrank in dem das Glas aufbewahrt wurde, einem Untergrund auf dem das Glas kopfüber stand oder von anderen Quellen der Umgebung stammen.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/Avinieren.htm> (23.3.2009)

avinování

„Do sklenice, ze které se již pilo, se nalije trochu vína, zakrouží se sklenicí a vylije. Tím se odstraní zbytky původního vína a sklenice získá vůni nového.“

<http://www.e-vinoteka.cz/slovník.asp?pos=30&typ=&vyraz=a> (20.3.2009)

Barrique

„Aus dem Bordelais stammendes Eichenfass mit 225 Litern Fassungsvermögen. Die im Barrique ausgebauten Weine erhalten zusätzliche Geschmackskomponenten, die vom jeweils verwendeten Eichenholz und den dem Wein zugeführten Tanninen herrühren.“

(Bruckner 2001: 30)

barrique

„Dubový sud o velikosti 225 l užívaný ve francouzském vinařském regionu Bordeaux ke zrání červených vín. Dnes rozšířený po celém světě nejen ke zrání, ale i k vyluhování zvláštních aromatických látek z dubu.“

(VVS 2007: 19)

Beerenauslese

„Bezeichnung für Weine aus überreifen und zum Teil auch edelfaulen Beeren (siehe unter Botrytis). In Deutschland und Österreich ist die Beerenauslese ein spezieller Weintyp innerhalb der Qualitätswein-Kategorie Prädikatsweine. Eine maschinelle Weinlese ist untersagt. In der Schweiz ist eine Beerenauslese unter dem Namen Flétri bekannt.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=beerenauslese> (18.03.2009)

Beerenauslese

„Označení pro přívlastek odpovídající našemu výběru z bobulí v Rakousku a v Německu (systém vychází z podobného principu jako v ČR). Pro výrobu se používají pouze nejzralejší bobulky vybrané ze sklizených hroznů, zpravidla napadené ušlechtilou plísní Botrytis Cinerea.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/b/3/> (24.3.2009)

bernsteinfarben

„Weißweinfarbe zwischen goldgelb und hochfarbig, von edlen Weißweinen.“
(Althaus 2008: 69)

jantarová barva

Syn/ ambra

„Tato barva je typická pro vína vyráběná z vysušovaných hroznů. Pokud se tato barva vyvíjí z původní slámově žluté, znamená to jasnou oxidaci vína.“
(Stávek 2008: 14)

Bernsteinsäure

„Organische Säure, die bei der Assimilation in sehr geringer Menge gebildet wird und im Wein zu finden ist.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 32;33)

kyselina jantarová

„Tvoří se během bouřlivého kvašení jako vedlejší produkt z kyseliny glutamové nebo pyrohroznové.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-písmenoK-52-kyselina-jantarova-cz.html> (28.2.2009)

bissig

„Von zu stark hervortretender Säure (zu beißen); negativ.“

(Althaus 2008: 70)

kousavé víno

„Vino s vysokým obsahem kyselin a tříslovin.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/k/3/> (20.3.2009)

blitzblank

Syn/ kristallklar (Althaus 2008: 116)

„höchste Stufe der Klarheit.“

(Althaus 2008: 72)

jiskrné víno

Syn/ víno s bleskem (Kuttelvašer 2003: 64)

„bezchybné, absolutně čiré víno.“

(Stávek 2008: 9)

blumig

„Mehr oder weniger süßer Duft und Geschmack nach Blüten, etwa bei Gewürztraminer, oder Viognier.“

(Clarke 2005: 56)

květnaté víno

„Vína s vůní připomínající rozkvetlý záhon květin. Tuto vůni mají vysoce kvalitní vína na vrcholu své zralosti.“

(Kuttelvašer 2003: 127)

Böckser

„Geruch und Geschmack des Weines nach faulen Eiern (Schwefelwasserstoff und Mercaptane) aufgrund verschiedener schwefelhaltiger Inhaltstoffe.“

(Eder 2003: 237)

sírka

„Sírka je označení pro obsah sirovodíku ve víně, který se projevuje nepříjemným zápachem po zkažených vejcích. Vzniká použitím sirnatých preparátů k ochraně proti padlí aplikovaných nedlouho před sklizní hroznů, dále nadměrným šířením moštů nebo činností kvasinek. Odstraňuje se provzdušněním vína a použitím speciálních prostředků.“

(NEČMV1 2005: 292)

Bodengeschmack

Syn/ Erdgeschmack

„Geschmack nach Boden; als geschmacklicher Ausdruck des Bodens einer Weinlage teilweise positiv bewertet, als Beigeschmack aufgrund von Verunreinigung des Leseguts mit Boden dagegen negativ.“

(Althaus 2008: 72)

pachut' zemitá

„Je charakteristická pro vína vyrobená z hroznů silně znečištěných hlínou, jejichž mošt nebyl odkalený. Objevuje se někdy také při vyšších dávkách uhličitane vápenatého při odkyselování. Někdy je také tato příchut' i osobitou vlastností hroznů z určitých půd a poloh. Zmírnit tuto vadu je možné jen scelením s jiným vínem.“

(VVS 2007: 137)

Botrytisbukett

Syn/ Botrytiston

„charakteristischer Geruch und Geschmack von Weinen aus edelfaulen Beeren (Botrytis cinerea »Edelfäulepilz der Weintrauben « zu griech. *bótrys* »Traube «); der Pilz perforiert die Beerenhäute und verursacht dadurch eine Konzentration der Inhaltsstoffe. Botrytisweine sind hochedle Raritäten.“

(Althaus 2008: 73)

botrytický buket

„Botrytický buket je charakteristický pro vína vyrobená z hroznů napadených ušlechtilou plísní Botrytis cinerea. U takových vín je potlačena odrůdovost a spolu se zbytkovými cukry které většinou ve víně jsou, má víno nezaměnitelný projev.“

<http://www.znalecvin.cz/encyklopedie/botrytický-buket> (29.3.2009)

brandig

„Zu alkoholreich, nach Alkohol vorschmeckend (zu *Brandwein*, *Branntwein*); besonders bei Weinen mit niedrigem Extraktgehalt und wenig Säure, häufig bei kleinen Weinen aus trockenen Jahren, wirkt unharmonisch.“

(Althaus 2008: 73)

připálené víno

„Týká se vín s vysokým obsahem alkoholu, která poskytují smyslový vjem hroznů sklizených buď za velkého horka, nebo hroznů pocházejících ze země s horkým klimatem, nebo z klasické vinařské oblasti postižené úmorně horkým rokem. Tato charakteristika může být do určité míry upravována následujícími metodami: časnou sklizní, noční sklizní, rychlou dopravou do lisovny a moderními metodami kvašení za studena.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (22.3.2009)

Brotgeschmack

„an Brotrinde oder Dörrobst erinnernder Geruch und Geschmack; bei Südweinen als Sherry oder Spaniolgeschmack geschätzt, bei deutschen Weinen meist nicht gern gesehen. Brotgeschmack, Luftgeschmack, Rahngeschmack.“

(Althaus 2008: 75)

chlebovina

„Vůně a chuť vyzrálých vín připravovaných oxidativní technologií, jako tomu je např. u vín tokajských.“

(VVS 2007: 63)

Bruch

„Weinfehler. Brauner und Schwarzer Bruch sind die Folge von Oxidationsschäden. Die Weine sind hochfärbig (braunrot mit schwarzer Oberfläche wie beim schwarzen Tee) und schmecken schal und ölig. Wein mit überhöhtem Eisengehalt in Verbindung mit Phosphaten nennt man Weißen oder Grauen Bruch.“

(Ruckenbauer/ Traxler.2006: 41)

kaly ve víně

„Kaly ve víně vznikají vysrážením nestabilních koloidních látek při kvašení moštů s usazováním odumřelých kvasinek po ukončeném kvašení. Při nižším obsahu kyselin ve víně a při vyšší teplotě se kaly snadno rozkládají a mohou vyvolat nežádoucí zákaly vína.“

(Kuttelvašer 2003: 190)

brüchig

„zerfallender Wein, üblicherweise infolge fortgeschrittener Oxydation.“
(Bruckner 2001: 35)

zlomené víno

„je takové, které zhnědlo, jakmile se dostalo do styku se vzduchem. Červené zlomené víno ztratí intenzivní červenou barvu.“
(Pátek 2004: 264)

Bukett

„Gesamtheit aller aromatischen und blumigen Stoffe, die dem Wein sein typisches, arteigenes Geruchsbild verleihen Es wird wahrgenommen durch den aus dem Glas aufsteigenden Duft (beim Einatmen) und die sich erst im Mund entfaltenden Aromastoffe (beim Ausatmen). Beide Komponenten zusammen bilden das Bukett eines Weines.“
(Bruckner 2001: 35)

buket vína

„Souhrn vůní vzniklých při ležení vína v sudech a láhvích.“
(VVS 2007: 25)

charaktervoll

„gut entwickelt, in Geruch und Geschmack harmonisch, von mittleren bis guten Weinen mit gutem Charakter.“
(Althaus 2008: 77)

víno charakteristické

Syn/ zřetelné víno

„Tento výraz popisuje víno s pozitivním charakterem. Všechna špičková vína jsou do určité míry zřetelná, ne však všechna zřetelná vína jsou špičková.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (25.3.2009)

Dekantieren

„Umfüllen von hochwertigen, alten Rotweinen in eine Kristallkaraffe, um de Wein vom Depot zu trennen, mit sauerstoff anzureichen und zu temperieren. Häufig verwendet man dazu das „Dekantierkörbchen.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 54)

dekantace

„Účelem dekantace je v první řadě to, abychom zbavili červená vína usazeniny.“ [...] „Dnes se však často dekantují i mladá vína, těžká červená vína (stejně jako těžká bílá vína). Vína musí dýchat a při přelévání přicházejí do styku se značným množstvím vzduchu.“

(Priewe 2002: 78)

Depot

„Durch Polymerisierung und Ausfällen von Stoffen (Bakterien, Gerbstoffe, Farbstoffe, abgestorbene Hefen) bildet sich während der Flaschen-Reifung eines Weines ein mehr oder minder starker Bodensatz. Es kann auch Weinstein enthalten sein, dieser darf jedoch nicht mit dem Depot verwechselt werden. Schleier und Trübungen sind ebenfalls kein Depot, diese können durch Eiweiß oder auch durch starke Metallbelastung (durch Spritzmittel oder Kellergeräte) entstehen. Man unterscheidet zwischen leicht zu trennendem festem Bodensatz (Dépot fix) und einem puderförmigen Bodensatz (Dépot poudrex). Ein Depot tritt vor allem bei Rotweinen auf und wird durch das Dekantieren vom klaren Wein getrennt.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=depot> (11.3.2009)

usazenina

„Někdy se nazývá "depót" a tvoří se na dně lahví déle skladovaných vín. Bývají to krystalky vinného kamene, u červených vín i barvivo. Proto se musejí taková vína před naléváním dekantovat.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/u/> (11.3.2009)

„Příčinou zakaleného vzhledu je s velkou pravděpodobností sediment (usazeniny barviva, tříslovin a vínanů), zvířený při manipulaci s lahví. Ten se běžněji vyskytuje v červených vínech. Vzhledem k současnému trendu směřujícímu k upouštění od intenzivní filtrace (v některých případech se víno dokonce nefiltruje vůbec) se dnes setkáváme s větším množstvím vín se sedlinkou.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/chute-a-vune-vina/jak-nejlepe-vychutnat-vino> (20.3.2009)

derb

„uneleganter Wein mit nicht harmonischer Säure.“

(Bruckner 2001: 41)

hrubé víno

„Vino s vyšším obsahem alkoholu a neharmonickými kyselinami a tříslovinami.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/zeme/cz/22/> (26.3.2009)

dick

„körperreich, meist mit zuviel Restsüße, im 19.Jh. >von markigen Trauben<. Als dick werden Weine bezeichnet, die sich neben dem hohen Extraktgehalt auch säurearm, alkoholreich, schwerflüssig oder unharmonisch präsentieren.“

(Althaus 2008: 79)

tlusté víno

„Vino extrémně plné, s vysokým obsahem alkoholu a nízkými kyselinami. Je to vyšší stupeň než „těžké víno“.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/tluste-vino/> (26.3.2009)

dumpf

„unsauber in Geruch und Geschmack;“ [...] „aufgrund von Behandlungsfehlern hervorgerufener Mangel, von unsauberen Gebinden, Schimmel, schlechter Luft im Keller.“

(Althaus 2008: 80)

zatuchlé víno

„Je způsobena nedostatečně ošetřovaným nářadím a skladovacích nádob a nedostatečným větráním sklepa. Vzniká když se nechají nádoby po vyprázdnění delší dobu nevymyté a neuzavřené. Ztuchlina (zatuchlina) se projevuje ve vůni i v chuti vína naplněného dotakové nádoby. Slabší příchut' se dá odstranit čířením želatinou, silnější čířením kvasnicemi a silná aktivním uhlím.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoZ-212-pachut-po-ztuchline-cz.html> (26.7.2009)

dünn

Syn/ arm (Bruckner 2001: 43)

„mit zu wenig Körper, Alkohol und Säure; von Weinen aus leichten, mit Nährstoffen schlecht versorgten Böden oder von unreifen Weinen aus schlechten Jahren, auch von *getauften* oder *überstreckten* Weinen; negativ. Ähnlich auch *leer*.“
(Althaus 2008: 80)

řidké víno

„má málo alkoholu i extraktu, chuťově je nevýrazné a bez vůně.“
(Hauft 1988: 158)

eckig

Syn/ kantig

„Geschmacklich unausgeglichener, meist sehr plumper Wein, bei dem hauptsächlich der Alkoholgehalt einseitig stark hervortritt.“

(Klenk 1960: 58)

„Größe Weine können in ihrer Jugend eckig sein, erreichen aber mit zunehmendem Alter ihre Harmonie.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 64)

hranaté víno

„Tvrdší víno, kterému chybí hladkost a které má vyšší obsah kyselin a tříslovin. Tyto vlastnosti se upravují během zrání.“

<http://www.e-vinoteka.cz/slovník.asp?vyraz=hranat%E9+v%E9Dno&bt=HLEDAT>

(10.3.2009)

edel

Syn/ adelig

„vorzüglich, von sehr guter Art; weinsprachlich als Steigerung von *fein* zur Bezeichnung besonders guter Weine, aber nicht notwendig der besten ihrer Art gebraucht. Bis 1970 nur für Weine aus ungezuckertem Most verwendet. Als edel gelten hochreife, alkohol- und körperreiche Weine von besonders feiner Art. Sehr häufig gebraucht, auf Preislisten und Weinkarten bei jedem fünfzehnten Wein, oft als Attribut zu Reife oder Süße.“

(Althaus 2008: 82)

urozené víno

Syn/ vznešené víno

„Vína z nejlepších poloh a odrůd révy vinné, vyrobená z dobře vyzrálých hroznů. Jsou to plná elegantní vína s živým charakterem, vyznačující se jemnou vůní i chutí s příjemnými kyselinkami. Po napití zanechávají dlouho nádherný dojem.“

(Kuttelvašer 2003. 128)

elegant

„bezeichnet einen in Säure, Alkohol und Bukett vollkommen ausgewogenen Wein von bezaubernder Harmonie (feinblumig, feinfruchtig, feinsäuerlich). E. wird meist für leichte, jedoch stilvolle und rassige Weine verwendet, die über eine gewisse Finesse verfügen.“

(Bruckner 2001: 47)

elegantní

„Vysoce jakostní lehká mladá vína s příjemně vyšším obsahem kyselin.“

(Kuttelvašer 2003: 126)

entwickelt

„ausgebauter Jungwein, der seine volle Harmonie noch nicht in allen Eigenschaften erreicht haben muß. Aroma- und Bukettstoffe treten zutage, er ist trinkreif.“

(Bruckner 2001: 47)

vyvinuté víno

„Mají všechny znaky zralého vína – jemný buket, harmonickou chuť – a jsou na vrcholu jakosti anebo k ní mají velmi blízko.“

(Kuttelvašer 2003: 128)

Essigstich

„Vorhandensein von zu viel Essigsäure (Flüchtige Säure) im Wein, stechend scharfer Geruch und unangenehm saurer Geschmack. Der Essigstich entsteht hauptsächlich durch Bakterien, die durch die sogenannte Essigfliege übertragen werden. Weitere Ursachen sind Fehlgärungen durch wilde Hefen und die Vergärung von Zucker durch Milchsäurebakterien infolge von Versieden.“

(Eder 2003: 239)

octovatění

„Vino má ostře kyselou chuť a vůni po octu. Obsahuje zvýšené množství těkavých kyselin - nad 1,1 g/l u bílých a 1,2 g/l u červených vín. Je to nejtěžší onemocnění vína, které nelze vyléčit. Při lehkém případě víno sterilně zfiltrovat, pak scelit se zdravým vínem.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-písmenoO-206-octovatění-cz.html>

(29.7.2009)

Extrakt

„Die Summe der im Wein gelösten Feststoffe, die nach der Verdampfung bei 100°C zurückbleiben (Gesamtextrakt). Wesentliche Komponenten sind die nichtflüchtigen Säuren, Zucker, Glycerin, Farb- und Gerbstoffe, Stickstoffverbindungen und Mineralstoffe. Der Extrakt- besonders der um den Zuckerrest und die nichtflüchtigen Säuren reduzierte Extraktrest – ist ein wesentliches Kriterium für die Güte des Weines. Je höher der Extraktgehalt, umso gehaltvoller, vollmundiger und körperreicher ist der Wein. Ein Qualitätswein sollte mindestens 12g/l Extraktrest aufweisen. Sehr dichte Rotweine und Prädikatsweine können wesentlich höhere Werte erreichen.“

(Steurer 2003: 316;317)

extrakt ve víně

„Extrakt vína vyjadřuje množství veškerých látek zůstávajících po odpaření z určitého množství vína. Patří mezi ně cukry, kyseliny, minerální látky, třísloviny, barviva, glycerin a bílkoviny. Jeho hodnota v g/l závisí na odrůdě, ročníku, vyzrálosti hroznů i množství hroznů dozrávajících na jednom keři. Vína červená mají vyšší extrakt než vína bílá.“

(NEČMV1 2005: 290)

fad

„Ein säurearmer, ausdrucksloser und lebloser Wein ohne Geschmack.“

(Steurer 2003: 317)

fádní víno

„Bezvýrazná vína s nízkým obsahem kyselin, extraktu i aromatických a chuťových látek. Je to víno malé bez ducha.“

(Kuttelvašer 2003: 126)

farblos

„Bezeichnung im negativen Sinn für zu helle Farbtönungen. Steigerung von farbschwach.“

(Bruckner 2001: 50)

bezbarvé víno

„Vína bez jakýchkoliv barevných odstínů patří většinou k vínům vyrobeným z nedozrálých hroznů.“

(Kutellvašer 2004: 65)

fein

„häufig verwendeter Ausdruck für harmonische, elegante Weine.“

(Steurer 2003: 317)

jemné víno

„má jemnou vůni a jemnou, harmonicky vyváženou chuť.“

(Pátek 2004: 257)

feurig

„1. alkoholreich, 2.seltener >leuchtend rot< (im 18. Jh. >dem Feuer ähnlich, glänzend< und >alkoholreich<, *ein feuriger Wein, welcher viel Feuer hat*); weinsprachlich besonders von extraktreichen Rotweinen, aber auch von reifen, vollmundigen Weißweinen. Meist wird *feurig* nur wie bereits im 18. Jh. Als Bezeichnung für hohen Alkoholgehalt verstanden.“

(Althaus 2008. 90)

ohnivé víno

Syn/ opojné víno

„Vino s vyšším obsahem alkoholu, které harmonicky ladí s ostatními složkami vína. Je to kvalitní víno s vyšším obsahem extraktu.“

(Kuttelvašer 2003: 128)

Firne

Syn/ Alterston

„Diesen schwer zu beschreibenden Alterston zeigen Weine, die nicht mehr jugentlich, frisch und spritzig, sondern kurz hinter dem Höhepunkt ihres Reifeprozesses stehen, worauf sie dann allmählich altern und schließlich sogar abbauen. Nachdem ein Wein seine Frische und sein typisches Sortenbukett verloren hat, tritt ein Altersbukett auf, das man auch Lagerbukett nennt. Die Ursachen der Firne sind wahrscheinlich in zunehmender Oxydation des Weines zu sehen, die sich auch in einer Vertiefung der Farbe ausdrückt. Bei Spitzenweinen ist eine beginnende, leichte Firne, die Edelfirne, auch heute noch sehr geschätzt. Mit fortschreitendem Altern entwickelt sich dann aber ein Oxidations- oder Sherryton.“

(Ambrosi 1992: 120)

stařinka vína

Syn/ staré víno

„Rozlišujeme dva typy stařinky: 1. Žádoucí – u vín, která putují k své konsumní zralosti dlouhá desetiletí. Změny redoxního potenciálu, vývoj terciárních buketních látek,“ [...]. „2. Běžná.-v tomto případě jde o poslední, předsmrtnou fázi vývoje běžného vína. Může docházet ke změně viskozity vína, odstíny barev tmavnou“ [...], „bývalá svíravost mladších vín ustupuje.“

(VVS 2007: 191)

flach

„ausdruckslos (zu gemeinsprachl. >platt, ohne Tiefe<), von säure- und extraktarmen Weinen ohne Kohlensäure, Bukett und Aroma als Folge der Reife, aufgrund von Behandlungsfehlern oder bei Anbruch.“

(Althaus 2008: 92)

ploché víno

„obsahuje málo složek, které by harmonii oživovaly, většinou lehčí a nevhodně ošetřované víno, které ztratilo vůni i kyseliny.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (31.3.2009)

„Vino s nižším obsahem kyselin a extraktu, prázdné, nevyrovnané. U sektů se tento termín používá pro vína, která neperlí.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/p/3/> (31.3.2009)

Flaschenreife

„Das optimale Entwicklungsstadium eines Weines, bei der er in Flaschen abgefüllt werden kann, bezeichnet der Fachmann als Flaschenreife. In der Regel ist dieses Stadium kurz vor dem Erreichen des Höhepunktes seiner Entwicklung im Fass gegeben. Je nach Gebiet, Sorte und Jahrgang ist der Zeitpunkt sehr unterschiedlich.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 84)

láhvová zralost

„Po naláhkování se víno v láhvi dále vyvíjí, což závisí na odrůdě, jakostní kategorii, teplotě uložení a jakosti i délce korkové zátky. Působí na to i půdní podmínky vinic a ročník. Z písčitých půd zraje víno rychleji nežli z hlinitých, z dobrých ročníků rychleji nežli z ročníků s vyšším množstvím kyselin. Nejdéle trvá vývoj láhvé zralosti u vín ze sudů barrique. Nástup láhvé zralosti přichází nejdříve za 3-5 měsíců, středně dlouho za 1-2 roky a u vín barrique za 3-4 roky.“
(VVS 2007: 88)

fleischig

„als fleischig werden gehaltvolle, stoffige Weine bezeichnet, deren Extraktgehalt degustativ deutlich erkennbar ist: „Der Wein hat Fleisch, er ist zum Beißen.““
(Bruckner 2001: 54)

tělnaté víno

Syn/ opulentní víno

„obsahuje nadprůměrné množství extraktních látek. Říká se o něm, že by se dalo kousat.“
(Pátek 2001: 262)

Foxton

Syn/ Fuchsgeschmack

„Geschmackliche Eigenart von bestimmten Amerikaner-Reben und den daraus gekelterten Wein, die zumindest nach europäischem Geschmack zumeist negativ zu verstehen ist. Andere Bezeichnungen für Foxton sind fox taste, fuchsiger Geschmack, Fuchsgeschmack, Katzeseicher, Skunkton (Stinktierton) und Wanzengeschmack.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/Foxton.htm> (13.5.2009)

liščina

„Liščina (fox) je nežádoucí pachut' hroznů a vína některých odrůd révy. Vyskytuje se převážně u odrůd amerického druhu *Vitis labrusca* a u tzv. přímoplodých hybridů vzniklých v polovině 19. století křížením odrůd evropské révy s tímto druhem.“

(VVS 2007: 93)

Fremdgeschmack

Syn/ Fremdton

„unpassender bis unsauberer Geschmack oder Geruch, der subjektiv nicht zum Wein gehört und daher als störend empfunden wird, wie zum Beispiel ein Faßgeschmack.“

(Bruckner 2001: 55)

pachut' vína

„Vino přijímá velmi lehko stykem s ovzduším, technologickým zařízením, s různými nádobami vůně vínu cizí. Manipulace s hrozný, moštem, vínem vyžaduje úzkostlivou čistotu ovzduší i veškerých nádob a nářadí, které s ním přijdou do styku.“

(VVS 2007: 137)

fruchtig

„Wein mit viel köstlicher, manchmal süßer Frucht.“

(Robinson 2003. 200)

ovocité víno

„s ovocným charakterem.“

<http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=slovník&p=O> (27.7.2009)

Gärbukett

Syn/ Gärtön

„sehr flüchtiges Bukett als Ergebnis der Gärung; normalerweise bei jungem Wein, infolge Nachgärung gelegentlich auch qualitätsmindernd bei reifem Wein.“

(Althaus 2008. 96)

kvasný buket

„Vůně po kvasnicích, která se vyskytuje u mladých vín, které pomalu kvasily nebo dlouho ležely na kvasnicích. Častý je u šumivých vín.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/kvasny-buket/> (1.4.2009)

gepantscht

„gewässerter oder mit verbotenen Zusätzen verfremdeter („verbesserter“) Wein.“

(Bruckner 2001:60)

falšované víno

„může být ředěno vínem nižší jakostní skupiny, nebo vodou, může být smícháno s vínem ovocným, lze do něj přidávat různé chuťové či aromatické esence.“

(Pátek 2004: 257)

geradlinig

„unkompliziert, für einfache Weine von sauberer, ehrlicher Art, für etwas einseitige Weine.“

(Bruckner 2001: 60)

přímé víno

„Tento výraz označuje vín, jehož přitažlivé, jednoduché a bezprostředně identifikovatelné vlastnosti o něm říkají vše. Mělo by být ihned z počátku zajímavé, ale dále se již nerozvíjí a poslední sklenice nám o jeho vlastnostech nepoví více, než ta první.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (15.4.2009)

Geranienton

„Geruch nach Geranien (Pelargonien), der in extrem geringen Konzentrationen das Weinaroma positiv beeinflusst, in höheren dagegen als heimtückischer und irreversibler Weinfehler gilt; er entsteht zunächst durch die Arbeit von Milchsäurebakterien, die im Wein enthaltene Sorbinsäure (wissenschaftlich Kaliumsorbat) über Zwischenstufen in Ester umbildet.“

[http://www.enobooks.de/Lexikon/Enzyklopaedie_results.asp?](http://www.enobooks.de/Lexikon/Enzyklopaedie_results.asp?Webstichwort=Geranienton)

[Webstichwort=Geranienton](http://www.enobooks.de/Lexikon/Enzyklopaedie_results.asp?Webstichwort=Geranienton) (24.04.2009)

geraniová příchut'

Syn/ pachut' po pelargóniích

„Kyselina sorbová (přidávaná jako konzervant) ve vínech bez dostatečného zasíření může být rozkládána bakteriemi jablečno-mléčného kvašení a může způsobovat silný přípach po muškátech. Jedná se o vadu vína.“

(Stávek 2008: 25)

Gerbstoffe

Syn/ Tannine

„Bezeichnung (auch Gerbsäuren) für jene Substanzen im Wein, die einen herben und adstringierenden, das heißt den Mund „zusammenziehenden“ und austrocknenden Eindruck vermitteln. Dazu zählen im wesentlichen die Tannine, die vor allem in den Schalen (Balg), Kähmen (Rappen, Stielen) und in den Beerenkernen vorkommen. Beim Rotwein sind sie ein charakteristisches Merkmal und verbessern die Lagerfähigkeit, denn sie wirken stark reduktiv. Der adstringierende Effekt darf nicht mit bitter oder sauer verwechselt werden.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=gerbstoffe> (09.03.2009)

třísloviny

Syn/ taniny

„(taniny) - buď přírodní fenolové látky obsažené ve víně (bobulích) nebo podobné látky přecházející do školeného vína z dřevěných sudů. Celkový dojem z vína záleží vždy na jejich poměru ke kyselinám, cukru, alkoholu, hořčinám a době zrání vína. Třísloviny mohou být hrubé a škrabavé nebo jemné a sametové a ovlivňují tak kvalitu především červeného vína. Vedle svíravosti mohou vysoké třísloviny, které neharmonizují s ostatními složkami vína, vyvolávat i agresivní pocit a víno rozbíjet. Třísloviny se u vína zpravidla zjemňují zráním v dubovém sudu - pak mluvíme o sametovém projevu.“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismoeno/t> (10.3.2009)

Gesamteindruck

„Die Zusammenfassung des sensorischen Gesamteindrucks ist der Schlüsselteil der Weinsensorik. Ein Wein ist immer mehr als die Summe seiner Teile. Das Zusammenspiel aller von den vier Sinnen wahrgenommenen Aspekte wird betrachtet und beurteilt.“

(Sevenich 2005: 74)

celkový dojem

„Velmi důležité při hodnocení vín je komplexní zhodnocení barvy, vůně i chuti vína, které se označuje jako celkový dojem. Ten také ukazuje, do jaké míry odpovídá posuzované víno jeho zařazení do jakostní třídy, a jeho skutečnou kvalitu. Celkový dojem je vlastně vyjádření degustátora k celkovému charakteru vína, který je zvlášť u vín vyšších jakostních kategorií velmi důležitý.“

(Kuttelvašer 2003: 69)

Geschmack

„Gesamtheit aller bei der Degustation wahrnehmbaren Aromen. Die von der Zunge (Geschmacksknospen, -papillen, -rezeptoren) und dem Gaumen erfassten Geschmackseindrücke setzen sich aus lediglich vier Komponenten zusammen: salzig an den vorderen Zungenrändern), sauer (ab der Mitte der Zungenränder bis zum Rachen), süß (an der Zungenspitze) und herb/bitter (am Zungengrund spürbar). Objektiv geschmacksbeeinflussende Faktoren sind: Rebsorte (Sortencharakter), Lage (Bodenbeschaffenheit), Jahrgang (Klima, Witterung), Ausbau (Kellertechnik) und Alter (Flaschenreifung) des Weines. Bei der Weinprobe selbst spielen noch weitere (subjektiv geschmacksbeeinflussende) Kriterien, wie z.B. Serviertemperatur, Glasform, Umgebung und persönliche Verfassung eine wichtige Rolle.“

(Bruckner2001: 61)

chut'

„Soubor vjemů, který vnímáme především prostřednictvím chuťových pohárků na celé ploše jazyka. Proto se víno musí při degustaci po jazyku poválet, aby se dostalo ke všem jeho zónám, které jsou citlivé na různé typy chutí. Na chuť má vliv celkový obsah a vyvážený poměr glycidů a kyselin, extrakt, třísloviny nebo kysličník uhličitý. O chuti se vyjadřujeme buď subjektivně (v kategoriích chutná - nechutná, příjemná - nepříjemná) nebo objektivně (když hodnotíme odpovídající odrůdový projev, projev odpovídající ročníku, geografickému původu hroznů apod.). Chuť je ovlivněna podloží vinice, způsobem zpracování hroznů, vylisovaného moštu a dalšími technologiemi ve sklepním hospodářství, stylem práce sklepmistra, použitým sudem nebo lahвовou zralostí vína. V chuti rozeznáváme také důležité vady vína (např. korková chuť).“

<http://www.vinopark.cz/slovník/hledane/Chu%BB/> (24.3.2009)

geschmeidig

„glatter, wohlmundender Wein mit entsprechend ausgewogener Balance von Säure Frucht und Alkohol, ausgestattet mit einer gewissen Eleganz, im Sinne von fein, delikat, harmonisch.“

(Bruckner 2001: 62)

hebké víno

Syn/ hedvábné víno (Kuttelvašer 2003: 126;127)

„Příjemné, vyrovnané, hladké víno, dosti plné v chuti. Tento termín se používá převážně u červených vín a je o něco slabší než termín "sametové".“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/h/> (11.3.2009)

glatt

„säurearm, extraktreich und harmonisch, im 18. Jh. *der wein gehet glatt ein* >ist dem Geschmack angenehm<; durch übermäßige kellertechnische Behandlung abgeschliffen, ohne besonders hervortretende Eigenschaften, aber süffig.“

(Althaus 2008: 102)

hladké víno

„Plné, extraktivní víno s nižším obsahem tříslovin a kyselin a s vyšším obsahem glycerinu.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/h/> (25.3.2009)

grasig

„Ein unangenehmer, an grüne, unreife Pflanzenteile erinnernder Geschmack. Weine aus mehr oder weniger unreifen Trauben neigen zu dieser unschönen Art, ganz besonders dann, wenn unsachgemäße Behandlung der Maische, wie beispielsweise langes Stehenlassen oder zu weitgehende Vergärung der Rotweinmaische, erfolgt. Diese grasig schmeckenden Stoffe werden aus Kähmen, Kernen und Beerenfleischhaut gelöst und vom Most bzw. Wein aufgenommen.“

(Klenk 1960: 57)

travnaté víno

„vyrobené ze zcela nedozrálých hroznů, přičemž rmut byl pozdě a velmi tvrdě lisován. Tříslovité látky a chlorofyl ze stopek způsobují travnatou příchut’.“

(Pátek 2004. 262)

groß

„Ein Wein der Spitzenklasse, der in seinem Geruchs- und Geschmacksbild von außerordentlicher Schönheit ist.“

(Klenk 1960: 55)

velké víno

„Všechny vlastnosti jsou na vysoké úrovni, takže nám dává velké naděje na získání těch nejvyšších ocenění.“

(Pátek 2004: 263)

grün

„Bezieht sich weniger auf die Farbe als auf den Geruchs und Geschmacksausdruck eines Weines. Meist unreife, saure Erzeugnisse, die auch in einer hartgrünen Farbe in Erscheinung treten. Dies trifft jedoch nicht auf den »grünen« Wein, den portugiesischen Vinho verde zu, bei dem das Wort »grün« sich auf den nicht vollreifen Zustand der Trauben bezieht und der leicht, frisch und spritzig ist.“

(Ambrosi 1991. 143)

zelené víno

„je víno nezralé, podřadné, z hroznů nedozrálých, na třapinách prokvašených.“

(Hauft 1988. 161)

halbsüß

Syn/ lieblich

„In Österreich und Deutschland gebräuchliche Bezeichnung (auch lieblich) für einen bestimmten Gehalt an Restzucker im Wein. In Österreich gilt dies für Weine mit mehr als 12 bis 45 g/l, in Deutschland von mehr als 12 bzw. 18 bis 45 g/l.“

<http://www.weinplus.de/glossar/index.html?Suchwort=halbs%C3%BC%C3%9F>

(5.3.2009)

polosladké víno

„v ČR víno s obsahem zbytkového cukru větším než 12 a menším než 45 g/l.“

(<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismeno/p> (5.3.2009)

halbtrocken

„mit harmonischer Süße, weinrechtlich erlaubte Geschmacksangabe mit festgelegtem Restzuckergehalt.“

(Althaus 2008: 105)

polosuché víno

„v ČR víno s obsahem zbytkového cukru do 12 g/l, pokud nemůže být deklarováno jako suché víno (záleží i na poměru ke kyselinám).“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismeno/p> (5.3.2009)

harmonisch

„ausgeglichen, im Verhältnis von Säure, Alkohol und Extrakt abgerundet. In der Weinsprache werden *Harmonie* und *harmonisch* sehr häufig gebraucht.“

(Althaus 2008: 105,106)

harmonické víno

Syn/ vyrovnané víno

„Vino, které obsahuje všechny základní složky kyseliny, třísloviny, cukry a alkohol v optimálním poměru.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/h/> (30.6.2009)

hart

„Jugendlicher Wein mit hohem Säuregehalt.“

http://www.weinausoesterreich.at/daten/weinglossar_h.html (27.7.2009)

tvrdé víno

„Naznačuje určitou střízlivost, často v důsledku nadbytku tříslovin a kyselosti.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (15.4.2009)

Harzgeschmack

„aufgrund der Haltbarmachung des Weins durch Harz, noch bei griechischen Weinen.“

(Althaus 2008: 106)

pryskyřičná chuť

„Do některých jižních vín se přidává k jejich konzervaci pryskyřice z borovice *Pinus helepis* (Retsina, Kokkineli).“

(VVS 2007: 157)

Hefegeschmack

Syn/ Gelärgeschmack

„unangenehmer, fauliger Geschmack (zu Weinsprachlich *Böckser* >bockähnlich stinkender Geruch und Geschmack<), durch verspäteten Abstich von sich zersetzender oder sogar faulender Hefe verursachter Fehler, weniger stark als Böckser.“

(Althaus 2008: 106)

kvasničná příchut'

„typická pro taková vína, jež leží v nádobě dlouho na kvasnicích, přičemž kvasnice nejsou zcela zdravé a rozkládají se.“

(Pátek 2004: 258)

herb

„Trocken, säurebetont (bei Weißwein); tanninbetont (bei Rotwein).“

http://www.weinausosterreich.at/daten/weinglossar_h.html (27.7.2009)

trpké víno

„Vino vyrobené z nedozrálých a neodzrnlých hroznů, z kterého vyrazí svíravá tříslovina a hrubá kyselina.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/t/3/> (29.7.2009)

Heuriger

„(1) Österreichischer Begriff für Wein der letzten Ernte, der in der Eu österreichischem Wein vorbehalten ist. Nach alten Tradition wird in Österreich der Wein zu Martini (11.November), im Raum Wien zu Leopoldi (15.November) zum Heurigen und darf ein Jahr lang so bezeichnet werden. Danach wird er zum „Alten“. Gemäß Weingesetz ist der Stichtag 31. Dezember des Folgejahres. Die Bezeichnung Heuriger darf auf einem Etikett nur in Verbindung mit dem Jahrgang verwendet werden. (2) Bezeichnung für eine Buschenschank.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 113;114)

Heuriger

„Mladé, nanejvýš jednoleté víno, česky zvané letošňák. Je velice oblíbené v Rakousku, zvláště ve vídeňské oblasti – Grinzingu.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/hhh> (2.3.2009)

letošní víno

„Vino, které smí být uváděno do oběhu pod tímto označením do konce hospodářského roku, ve kterém byly sklizeny hrozny k jeho výrobě, tj. do 31.7. roku bezprostředně následujícího po sklizni.“

(VVS 2007: 91)

hochfarbig

„Weißweinfarbe zwischen bernsteinfarben und braun; zur Bezeichnung dunkel verfärbter Weine, die den natürlichen Farbton aufgrund ihres Alters oder falscher Behandlung verloren haben.“

(Althaus 2008: 108)

vysoká barva vína

„vystihuje hnědavý tón barvy bílého vína vzniklý provzdušněním.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (15.3.2009)

horizontale Verkostung

„Eine Art der vergleichenden Weinprobe, bei der unterschiedliche Weine desselben Jahrgangs verglichen werden.“

(Robinson 2003: 201)

horizontální degustace

„horizontální degustace se zabývá víny různých výrobců dané lokality, avšak stejného ročníku.“

<http://www.bakerwine.cz/index.php?>

[action=show_content&content_id=75&lang=cs](http://www.bakerwine.cz/index.php?action=show_content&content_id=75&lang=cs) (21.7.2009)

Jahrgang

„Die Jahrgangsbezeichnung eines Weines gibt das Jahr der Traubensorte an. Lediglich bei Eiswein kann das Vegetationsjahr bis in den Jänner des folgenden Kalenderjahres reichen. Da die Weinqualität durch die Witterung während des Vegetationszeitraumes wesentlich beeinflusst wird, gibt es gute, mäßige oder schlechte Jahrgänge.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 124)

ročník vína

„Rok sklizně hroznů má podstatný vliv na jakost vína a proto se uvádí na etiketě. Povinně se uvádí jen u přívlastkových vín, ale většina vinařských podniků uvádí ročník i u odrůdových jakostních vín. Vína z nadprůměrných ročníků se prodávají za vyšší ceny. V Česku byly nadprůměrné ročníky v posledních pěti letech 1997, 1999 a 2000.“

<http://www.pruvodcevinem.cz/> (28.7.2009)

Jungfernwein

„Wein aus der ersten Lese von neugepflanzten Reben; meist im 3. Jahr nach der Pflanzung.“

(Ambrosi 1991: 168)

panenské víno

„Vino z první úrody na mladé vinici, které mívá pravidelně mnoho aromatických tónů připomínajících ostré kopřivové vůně.“

(VVS 2007: 138)

Jungwein

„1. der nach der Hauptgärung sich zu klären beginnende Wein; 2. in Österreich umgangssprachlich für den Wein des neuen Jahres (siehe auch Heuriger).“

(Bruckner 2001: 75)

mladé víno

„Vino, jehož stáří nepřekročilo jeden rok (viz. též heuriger, letošní víno). Někteří vinaři však za mladé pokládají jen to víno, které bylo čerstvě stočeno z kalů a nemá ještě jiskru. Někde se pojmem mladé víno označuje burčák.“

<http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=slovník&p=M> (18.4.2009)

Kabinett

„früher *Cabinet*“ [...], „3. seit 1930 Wein aus ungezuckertem Most, 4. seit 1971 weingesetzl. Begriff: Wein der Güteklasse »Qualitätswein mit Prädikat Kabinett«; das Prädikat wird aufgrund amtlicher Qualitätsprüfung für Wein mit festgelegtem Mindestmostgewicht vergeben.“

(Althaus 2008: 112)

Kabinett

„Kabinettwein (něm.) - označení pro kabinetní vína v Rakousku a v Německu (systém vychází z podobného principu jako v ČR). Typicky se jedná o vína s nižším obsahem alkoholu. V doslovném překladu znamená termín kabinet komoda, tedy skříňku, v níž je víno stále po ruce.“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismo/k> (19.4.2009)

Kahmgeschmack

„Geruchs- und Geschmacksfehler bei Wein, in dem sich infolge der Vermehrung unerwünschter Kahlhefen auf der Oberfläche eine dichte, runzelige, grauweiße Kahldecke gebildet hat. Die Weine probieren sich kahmig, das heißt schal, matt, manchmal muffig; das charakteristische Sortenbukett wird durch Bildung unerwünschter Stoffe überdeckt.“

(Ambrosi 1991. 169)

křisovatění vína

„Působením křisotvorných kvasinek, které patří k rodům *Candida*, *Pichia*, *Hansenula* a dalším se mění za přístupu vzduchu k hladině vína alkohol na ethanal nebo acetaldehyd za vzniku šedobílé kožky plující na hladině vína. Současně se vyvíjí nepříjemný ostrý zápach a škrabavá chuť.“

(VVS 2007: 83)

Kammgeschmack

„Es ist ein rappiger, grasiger, an Gerb- und Bitterstoffe sowie an grüne Pflanzenteile erinnernder, mehr oder weniger stark in Erscheinung tretender unangenehmer Geruch und Geschmack. Er wirkt sich entsprechend qualitätsmindernd auf den Wein aus. Die Ursache kann in unsachgemäßer Verarbeitung der Trauben und Behandlung der Rot- und Weißweinmaische liegen.“

(Klenk 1960: 63)

pachut' po třapínách

„Vzniká u neozdrněného rmutu když mají hrozny třapiny ještě zelené, jak u bílých tak červených vín. Projevuje se v chuti jako drsná trávová příchut', označovaná také jako chlorofylová příchut'. Příchut' se snižuje čiřením vyššími dávkami želatiny a scelováním s jinými víny.“

(VVS 2007: 137)

kernig

„ein herzhafter, kräftiger Wein (also mit deutlichem Alkohol- und Säuregehalt), der neben seiner jugentlichen, fruchtigen Säurestruktur bereits eine gewisse Harmonie zeigt.“

(Bruckner 2001: 77)

jadrné víno

„Výraz často používaný pro vína odrůdy Riesling. Výstižně naznačuje živost, vitalitu a kyselost této odrůdy.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (27.4.2009)

Kirchenfenster

Syn/.Tränen

„nennt man die an den Wänden des Weinglases sichtbaren Schlieren, die von extraktreichen Weinen und ihrem hohen Gehalt an Glyzerin herrühren.“

(Bruckner 2001 77)

mosty vína

Syn/ glycerinová stopa

„Vína s vyšším obsahem alkoholu tvoří po zakroužení sklenicí pomalu stékající oblouky.“

(VVS 2007: 104)

klar

„ohne Trübung, klarer als blank, weniger klar als blitzblank. Bei Schaumwein bedeutet klar >hellgerüttelt<.“

(Althaus 2008: 114)

čiré víno

„Naprosto čiré víno nemá žádný zákal.“

(Kuttelvašer 2003: 64)

klein

„1. Sammelbegriff für körperarme und demzufolge anspruchslose Weine; 2. allgemeine Bezeichnung für Wein aus einem schwachen (kleinen) Jahrgang.“

(Bruckner 2001: 77)

malé víno

„bezvýznamné, nevýrazné chuti i vůně.“

(Pátek 2004: 259)

Korkgeschmack

„Geschmacksfehler des Weines, der vom Kork stammt, mit dem eine Flasche verschlossen war. Der Wein hat einen dumpfen, muffigen Geruch und Geschmack. Da ein solcher Fehler aber auch andere Ursachen haben kann, riecht man beim öffnen einer Flasche zuerst am unteren Korkende und probiert dann den Wein. Bei Wein, der durch Kork geschmacklich beeinträchtigt ist, kann man reklamieren. Zu den Ursachen des Korkgeschmackes gibt es mehrere Theorien. Diese betreffen etwa die falsche Lagerung der Korkrinden in den Erzeugungsländern, die einen Schimmelbefall verursacht, oder eine fehlerhafte Chlorwäsche des Korkes. Statistisch belegt sind Korkfehler in einer Größenordnung von 1 – 4%.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 134)

korková příchut'

„původně se věřilo, že tento negativní vjem je výsledkem působení plísně *Penicilium* nebo *Aspergillus*, jež se vyskytují v korkových zátkách, ale tato infekce je extrémně vzácná. V současné době se vědci domnívají, že za tuto vadu jsou zodpovědny různé chloranisoly, především trichloranisol. Korkový příchut' je ovšem možné nalézt také ve vínech uzavřených šroubovým uzávěrem. Špatná korková zátká může vedle klasického plísňovo-korkového aroma způsobovat hnilobné aroma, aroma stojaté vody nebo navětralost (krátké zátky).“

(Jan Stávek 2008: 47)

Körper

„Körper ist die Summe von Alkohol, Glyzerin, Restsüße und anderen Extraktbestandteilen und bezeichnet das Ausmaß des Gewichts und die mundfüllende Wirkung eines Weines. Vokabelvorschläge zur Beschreibung von Körper sind: dünn, schlank, mittel, kräftig, voll, voluminös und üppig.“

(Sevenich 2005: 63)

tělo vína

„Vztahuje se na látky vytvářející celkový extrakt vína a současně i na alkohol a další těkavé látky. Tělo vína je vztaženo nejen na obsahové látky, ale i na jejich strukturu a na mnohvrstevnatost dojmů, které se vytvářejí při převalování vína v dutině ústní. Při tom hraje roli i hmatový pocit jazyka, na který působí viskozita vína.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoT-143-telo-vina-cz.html>

(9.3.2009)

kräftig

„Bezeichnung für alkohol- und extraktreiche, säurebetonte Weine; auch herzhaft, voll oder kernig genannt.“

(Ambrosi 1991: 184)

silné víno

„Vino s vyšším obsahem alkoholu a extraktu a příjemným buketem.“

<http://www.vino-italiano.cz/informace/o-vinech/slovník-pojmu-pismena-s-u/>

(9.3.2009)

kratzig

„Krankheiten wie Essig, oder Milchsäurestich können allein oder in Verbindung mit anderen Stoffen einen Wein geschmacklich so beeinträchtigen, das er im Hals »kratz« . Die Ursache kann auch zuviel freie schwefelige Säure oder die Aufnahme von Fremdstoffen wie Schimmel oder Metall sein.“

(Ambrosi 1991: 185)

škrablavé víno

„vystihuje škrablavý a palčivý pocit v krku po požití vína, které má vyšší obsah těkavých kyselin, hlavně kyseliny octové.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (16.8.2009)

kurz

„Bezeichnung für einen kleinen Wein ohne »Schwanz«, »Abgang« oder nachhaltigen Geschmackseindruck Auch im Geruch bemerkbar. Sogar größere Erzeugnisse können kurz sein, wenn sie unsachgemäß behandelt wurden.“

(Ambrosi 1991: 187)

krátké víno

„Vino s krátkou perzistencí chuťového vjemu, což bývá u lehkých, případně málo kyselých vín.“

(VVS 2007: 82 Kraus)

lang

„Bezeichnung für einen Wein, der beim Abgang einen nachhaltigen Geschmack hinterlässt. Umgangssprachlich sagt man in Österreich, der Wein hat einen „Schweif“.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 141)

„dickflüssig, zäh, fadenartig lang vom Glas abfließend, dafür im 19.Jh. auch langgeworden.“

(Althaus 2008: 119)

dlouhé víno

„často u aromatických vín, pozitivní vjem je možné po polknutí zachytit i po více než 15 vteřinách. U velmi dlouhých vín je možné cítit aroma nebo extrakt vína i po několika minutách.“

(Stávek 2008: 68)

„víno vlastně nemocné, se slizovitou konzistencí, kterou způsobují bakterie anaerobní čili nesnášející kyslík. Lze ji odstranit silným provzdušněním a silným prošleháním vína.“

(Pátek 2004: 256)

Länge

Syn/ Schwanz, Schweif

„sie wird bisweilen in Sekunden gemessen und lässt Rückschlüsse auf Gehalt und Ausbaupotenzial der verkosteten Kreszenz zu.“

(Bruckner 2001: 83)

strukturální délka

Syn/ perzistence, paví chvost (Casamayor 2004: 50)

„Při degustaci vína se popisuje a kladně hodnotí dlouhotrvající vjem chuti. Optimální je samozřejmě víno dlouhé, které se nám příjemně připomíná po co nejdelší dobu. Krátké víno bývá chuťově prázdné a nevýrazné. Délka vína se měří na vteřiny, někdy až na minuty.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/d/2/> (24.3.2009)

lebendig

„Jugendlicher oder jung gebliebener Wein mit fruchtiger Säure und etwas Kohlensäure.“

(Steurer 2003: 322)

živé víno

„Jedná se o víno s mírným obsahem CO₂. Může jít o víno mladé, tedy po fermentaci, které si zachovává svěží a mladistvé tóny, s reduktivním CO₂, a nebo o víno, v kterém se v důsledku různých faktorů nastartovala sekundární alkoholická fermentace a nebo biologické odbourávání kyselin, a jejímž senzoricky zachyceným produktem je CO₂.“

(VVS 2007: 249;250)

leer

„Weine, die wenig Körper haben, nennt man leer.“

(Lexikon Wein 2006: 142)

prázdne víno

Syn/ jalové víno

„Vino s nízkým extraktem, většinou z vysoké sklizně nebo z hroznů stolních odrůd.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoP-cz.html> (6.3.2009)

leicht

„Bezeichnung für alkoholarme, meist schlanke (extraktärmere) Weine, die sich für unbeschwerten Weingenuss eignen. Dieser moderner Weintyp besitzt eine fruchtige Säure und ein ansprechendes, frisches Bukett. Große Weine findet man in dieser Kategorie nur wenige.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 142)

lehké víno

„Hlavní složky vína – extrakt, alkohol , kyseliny vytvářejí chuťový vjem plnosti nebo prázdnoty, lehkosti nebo těžkosti vína. Výraz lehké víno se vztahuje na vína s nižším obsahem alkoholu , která mají současně i nižší množství extraktu. Lehká vína mohou být velmi harmonická, pitelná a jsou osvěžujícím nápojem během dne buď samotná nebo ředěná vodou.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoK-67-lehke-vino-cz.html>

(28.7.2009)

Luftgeschmack

„entsteht, wenn Wein zu lange Zeit dem Luftsauerstoff ausgesetzt ist, z.B. in nicht spundvoll gehaltenen Fässern, in angebrochenen Flaschen oder in Flaschen mit schlechtem (porösem) Korkmaterial. Abhängig von der Intensität ist der Wein luftig, abgestanden, oxydativ, oxydiert, madeirisiert, verbraucht (flach, matt, schal) oder abgelebt.“

(Bruckner 2001: 84)

pachut' zvětralého vína

„Vína která byla často přetáčena nebo nebyla pravidelně dolévána a měl k nim přístup vzduch více než normálně, ztratí svoji svěžest a jejich chuť se změní na mdlou, prázdnou, bezvýraznou, která přechází až do stařiny. Náprava se dosáhne zvýšením obsahu síry, překvašením anebo vyčiřením vinnými kvasnicemi.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoP-214-pachut-zvetraleho-vina-cz.html> (25.4.2009)

maderisiert

„in Farbe und Geschmack an Madeira (Wein) erinnernd; verursacht durch Oxydation, betrifft Weiß- und Roséweine.“

(Althaus 2008: 122)

maderizované víno

„Zoxidované víno, které dostalo svůj název po likérovém víně Madeira ze stejnojmenného ostrova, kde se však oxidačním způsobem vyrábí záměrně.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/mmm> (25.4.2009)

matt

Syn/ müde, schal

„ohne Frische und Buket (zu gemeinsprachlich *matt* >erschöpft, müde, kraftlos, schwach< aus altfrz. *mat* >kraftlos<); bei jungen Weinen durch Behandlungsfehler wie Sauerstoffzufuhr verursacht, bei älteren Weinen als Ergebnis der Alterung.“

(Althaus 2008: 123)

matné víno

Syn/ unavené víno

„Víno ploché, unavené, bez osobitosti a svěžesti. Bývá to mladé víno, které je zvětralé nebo starší víno, které už překročilo svůj zenit.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/m/2/> (11.3.2009)

Mäuseln

„Ein durch Oxidation und Milchsäurebakterien hervorgerufener Wein-Fehler, der sich durch bitteren Geruch und Geschmack nach Ammoniak und Mäuseharn äußert.“

(Tischelmayer 2001: 217)

myšina

„toto aroma chuti bylo kdysi přikládáno činnosti bakterií *Brettanomyces*. Jedním z původců myšiny může být také rod *Lactobacillus*. Vznikají pak sloučeniny, které způsobují příchut' myších ocásků nebo myší moči. Podobné tóny mohou vznikat také intenzivní naoxidovaností vína.“

(Stávek 2008: 52)

Metallgeschmack

„Stumpfer, eigenartig bitterer, rauher, die übrigen Geschmackskomponenten überlagernder Geschmacksfehler, der sich zudem in einer adstringierender (zusammenziehenden) Wirkung auf der Zunge und an der vorderen Gaumenpartie bemerkbar macht. Kann auftreten, wenn bei Traubenlese und Weinbehandlung Gefäße und Geräte aus Metall, insbesondere verzinkte Eisenbleche, mit dem Most oder Wein in Berührung kommen und dadurch relativ hohe Gehalte an Eisen, Zink, Kupfer und Zinn in den Wein gelangen.“

(Ambrosi 1991: 211; 212)

kovová příchut'

„Kromě kontaminace přímo z kovů, například kovových nádrží nebo technologických zařízení, může být toto výrazné aroma způsobeno těkavými sloučeninami síry.“

(Stávek 2008: 47; 48)

Mostgewicht

„Das Mostgewicht beschreibt das spezifische Gewicht (Dichte) von Traubenmost. Das spezifische Gewicht von Traubenmost ist immer größer als 1,0 (Wasser), der Unterschied ergibt sich größtenteils aus dem Zuckergehalt im Most. Aus dem Zuckergehalt ergibt sich letztlich der potentielle Alkohol-Gehalt im Wein (siehe dort die Errechnung). Die Messung erfolgt mit einem Aräometer (Senkwaage), einem Pyknometer oder einem Refraktometer (Lichtbrechung). In Deutschland und Österreich stellt das Mostgewicht ein wichtiges Qualitäts-Kriterium dar, mit dem ein Wein schon durch den Anteil von Zucker im Most teilweise klassifiziert wird.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=Mostgewicht> (26.4.2009)

stupně cukernatosti

„Cukernatost moštu je jedním z ukazatelů jeho kvality. Udává se ve stupních cukernatosti a nejčastěji se určuje v odměrném válci speciálním hustoměrem. Rozeznáváme několik stupnic, u nás je používán °NM (normalizovaný moštoměr) – udává počet kg cukru ve 100 l moštu. Naproti tomu v sousedním Rakousku je používán stupnice klosterneuburská, kde 1 °Kl znamená obsah 1 kg cukru ve 100 kg moštu. °Rf – refraktometrické stupně – stanovují se refraktometrem (princip změny indexu lomu) a udávají obsah sušiny v %. V Německu je používána stupnice Oechsleho moštoměru (°Oe), který je cejchován na 20 °C (většina ostatních hustoměrů na 15 °C) a udává rozdíl hustot moštu a vody.“

(VVS 2007: 194; 195)

muffig

„leichter Schimmelgeschmack, zumeist von unsauberen Fässern herrührend.“

(Bruckner 2001: 89)

příchut' po plísni

„Vino může tuto nepříjemnou pachut' získat už z hroznů napadených hnilobou a plísní (*Penicilium expansum*), také však od plesnivého sudu, cisterny, dřevěné kádě, plesnivého koše, proutěné vložky do lisu apod. Tato vada je značně nepříjemná, neboť může víno znehodnotit a pachut' po plísni se jen velmi těžko odstraňuje. Napadené víno se mnohdy pro svou odpornou příchut' stává nepoživatelným.“
(Pátek 2004: 95)

nervig

„Bezeichnung für einen jugentlichen, charaktervollen und säurebetonten Wein. Solche Weine sind meistens gut haltbar.“
(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 158)

nervní víno

„Svěží, živé, středně plné, harmonické víno s pikantními kyselinami. Víno, které se bude ještě zlepšovat.“
<http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/nervni-vino/> (27.04.2009)

nobel

„von eleganter, feiner und harmonischer Art; von sehr gepflegten Weinen mit ausgewogenen, feinen Geschmacks- und Geruchsnuancen.“
(Althaus 2008: 131)

noblesní víno

„Vysoce kvalitní, plná a harmonická vína s jemnou chutí a výrazným buketem.“
(Kuttelvašer 2003: 127)

Oxidation

„wird von übermäßigem Kontakt mit Sauerstoff verursacht. Polyphenoloxidasen sind Enzyme, die sich entweder in Trauben oder in Schimmelpilzen (*Botrytis cinerea*) befinden, die Oxidation von Traubensaft herbeiführen, was jedoch relativ einfach zu kontrollieren ist. Als Weinfehler spricht man meist von Oxidation, die chemischer oder mikrobiologischer Form während oder nach der Fermentation geschieht. Bei der chemischen Oxidation wird Sauerstoff vom Wein aufgenommen und reagiert in Folge mit Phenolen und verursacht chemische oder biochemische Veränderungen. Mikrobiologische Oxidation ist durch Bakterien während der chemischen Oxidation verursacht. Sensorisch betrachtet führt Oxidation zu frühzeitigen Brautönen und Leuchtkraftverlust, unterdrückter Frucht und einem Geruch ähnlich gebräunten Apfelschalen.“
(Sevenich 2005: 104)

oxidáza

„Po skončení alkoholového kvašení a vyčištění vína probíhají ve víně oxidační procesy, které se projevují i hnědnutím vína. Oxidační procesy vznikají účinkem vzdušného kyslíku, který reaguje s látkami, které se oxidují a vytváří peroxidy. Účinkem některých kovů se peroxid vodíku rozkládá a uvolňuje molekulární kyslík podle reakce $2\text{H}_2\text{O}_2 = 2\text{H}_2\text{O} + \text{O}_2$. Pro snížení oxidace ve víně se používá oxid siřičitý, který peroxidu vodíku odnímá kyslík, a tak ho vyřazuje z činnosti. Mimo oxidační procesy spolupůsobí ve víně i redukční procesy, které se dají změřit a jejich jednotkou je redox potential Eh. Velikost redox potenciálu Eh závisí na poměru oxidované a redukované části určité látky, dále na počtu elektronů a na konstantě systému Eo.“
(VVS 2007:134)

Perlwein

„Gemäß österreichischem Weingesetz versetzter Wein mit einem Kohlensäureüberdruck bei 20 °C von über 1 – 2,5 bar, der in der Regel durch eine zweite alkoholische Gärung im Drucktank herbeigeführt wird. Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 Vol.-% betragen. Perlwein darf in Deutschland nicht wie Sekt ausgestattet und nicht in Sektf Flaschen in den Verkehr gebracht werden.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 173)

perlivé víno

„Perlivá vína se nesmějí označovat jako šumivá nebo jako sekty a vyrábějí se z tuzemských vín stolních nebo jakostních sycením oxidem uhličitým. Obsah celkového alkoholu musí být nejméně 9 % obj., z toho nejméně 7 % skutečného a přetlak v láhvi při teplotě 20 °C musí být v rozsahu 0,1-0,25 MPa.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-písmenoP-94-perlive-vino-cz.html>

(4.3.2009)

Petrolton

„Bezeichnung für ein bestimmtes, an Mineralölderivate erinnerndes Wein aroma. Wertvolle Rieslinge bekommen nach mehrjähriger Lagerung dieses charakteristische Aroma, das von manchen Rieslingkennern geschätzt wird.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 173)

petrolejové víno

„Špičková vína odrůdy Riesling získá po určité době zrání v láhvi živý a řízný buket, který bývá nazýván petrolejovým. Tento charakter je určitým způsobem spřízněn s kořenými a citrusovými vůněmi, avšak mnohé citronové, citrusové a kořeněné vůně se vzájemně naprosto liší, kdežto petrolejový charakter Rieslingu je jedinečný. Když velká vína odrůdy Riesling zrají, orzvíjí se i charakter medový a dává vínu klasickou, medově petrolejovou bohatost.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/vvv> (29.4.2009)

Pferdeschweiß

„Weinfehler, der durch einen Bakterienstamm (*Brettanomyces*) hervorgerufen wird. Der Geruch des Weines erinnert an ein stark verschwitztes Pferd oder nasses Hundefell. Manchmal ist dieser Ton bei der Sorte Syrah spürbar.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 174)

koňský pach

„někdy označovaný také jako stáj, zpocené koňské sedlo nebo statek, je defektem, který způsobují těkavé fenoly, jež tvoří *Brettanomyces*- bakterie vyskytující se v nepříliš hygienickém prostředí, často zkráceně označované jako „Brett“.“

(Stávek 2008: 48)

Prädikatswein

„umgangssprachlich für den weinrechtlichen Begriff »Qualitätswein mit Prädikat«, darf nur aus ungezuckerten Mosten und unter Beachtung weiterer Vorschriften erzeugt werden. Das Prädikat muß mit angegeben werden: *Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese*, zusätzlich auch *Eiswein*. Andere Güteklasse sind *Landwein, Qualitätswein, Tafelwein*.“

(Althaus 2008: 135)

predikátní víno

„přívlastkové víno, v ČR a v dalších zemích tedy jakostní víno s některým z přívlastků podle cukernatosti hroznů (v Německu a Rakousku Prädikatswein).“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismo/p> (6.3.2009)

„Vino s přívlastkem: kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéeb, ledové, slámové.“

(VVS 2007: 155)

purpur

„Deutet auf einen sehr jungen oder einen noch nicht trinkreifen Wein hin. Fast alle Rotweine sind im Fass noch purpurfarben, verlieren aber ihre Blautöne mit der Flaschenlagerung.“

(Sevenich 2005: 31)

purpurová barva

„červené víno s nafialovělým okrajem ve skleničce značí mladost, nevýzrálost vína.“

(Stávek 2008: 16)

Rauchton

Syn/ rauchig

„Geschmacks-, Geruchsassoziation an Holzfeuerrauch, der – wie der sog. Feuersteingeschmack – von der mineralogischen Beschaffenheit des Bodens herrühren dürfte. In Frankreich gibt es einen Weißwein, welcher seine an Räucheraromen erinnernden Duft- und Geschmacksstoffe treffenderweise im Namen führt: der an der Loire wachsende *Pouilly fumé*.“

(Bruckner 2001: 100)

kouřovinka v chuti vína

„Tóny uzenosti, kouře, spáleného dřeva. K. Je několikerého původu: 1.odrůda – např. u Veltlínského červeného raného jde o věc typičnosti, 2. půdní složení – u půd sopečného původu (Tokaj, severní Čechy) a nebo s relativně blízkou vulkanickou aktivitou (např. vína z ostrovů Réunion či Lanzarote) 3. technologického – kvašením či zráním v ohněm uvnitř ožehnutých sudech typu barrique a nebo imitací tohoto dodáním náhražek (desky, piliny – chips, prášek, tinktura).“

(VVS 2007: 81;82)

rauh

„Gerbstoffreicher, ungepflegter Wein. Die Ursachen dieses Geschmackseindrucks können unreife Trauben, unsachgemäße Behandlung oder auch Fremdstoffe (nicht genügend weingrün gemachte Holzfässer) sein.“

(Ambrosi, 1991: 265)

drsné víno

„může vzniknout přítomností chlorofylu z hroznových stopek nebo přítomností kyseliny sírové, získané z dlouhodobě prázdných a sířených sudů.“

Pátek 2004: 256)

reduktiv

„Weinsprache für Weine, deren Ausbauweise besonders „luftdicht“, also unter weitgehender Vermeidung von Sauerstoffeinwirkung erfolgt. Dies wird durch verschiedene kellertechnische Maßnahmen bewerkstelligt“ [...]. „Die so vinifizierte Weine werden besonders reintönig in Geruch und Geschmack, können aber andererseits, durch die Reduktion mit schwefeliger Säure (H_2SO_3), eine deutlich hervortretende reduktive Geruchsnote („reduktive Nase“) erhalten.“

(Bruckner 2001: 101)

reduktivní víno

„Vino, které bylo během své výroby vystaveno co nejméně působení vzdušného kyslíku. Příprava reduktivních vín je současný trend při výrobě vín. Příkladem reduktivního vína je např. Beaujolais Nouveau.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/vino/degustacni/11/> (5.5.2009)

reich

„von großer Fülle, mit allen die Qualität bestimmenden Eigenschaften versehen; in vielen Weinlexika aufgeführt, kommt auf Preislisten und Weinkarten fast nicht vor.“

(Althaus 2008: 139)

bohaté víno

„ve víně vyniká většina složek výrazně, víno je aromatické, extraktivní, vyzrálé.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (29.7.2009)

reif

„1. ausgereifter, voll entwickelter Wein, der im Zuge der Flaschenreifung seinen Höhepunkt erreicht hat: „Er ist am Zenit seiner Lebenskurve.“ 2. Wein aus gut ausgereiftem Traubenmaterial (hohe physiologische Reife infolge später Lese).“

(Bruckner 2001: 102)

vyzrálé víno

„Vína, která jsou na vrcholu své jakosti, s krásně vyvinutým buketem.“

(Kuttelvašer 2003: 128)

reintönig

Syn/ sauber

„Absolut sauber, ohne Nebengeschmack oder –geruch“

(Ambrosi 1992: 269)

čisté víno

„Tento termín má dva významy první je vzhled vína víno bez jakýkoliv nečistot, druhý termín pro celkový dojem víno bez nepřírodných podtónů ve vůni a chuti.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/ciste-vino/> (25.6.2009)

Restzucker

Syn/ Restsüße

„Auch als Restsüße (RS) bezeichnete Menge an Zucker im Wein, die durch ein natürliches Ende der Gärung oder durch ein gezieltes Abstoppen (entweder durch Kühlung oder durch Zusatz von Schwefel oder Alkohol) erhalten bleibt. Der Restzucker besteht im Wesentlichen aus Fructose (Fruchtzucker), weil die Glucose (Traubenzucker) schneller in Alkohol und Kohlendioxyd umgewandelt wird sowie auch aus nicht vergärbaren Zuckerarten. Der Restzucker-Gehalt bzw. Süßegrad wird auf dem Etikett angegeben, wobei die entsprechende Menge weingesetzlich geregelt ist: trocken, halbtrocken, feinherb, halbsüß und süß.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=restzucker> (13.3.2009)

zbytkový cukr

Syn/ reziduální cukr (VVS 2007: 244)

„Analytická hodnota udávající množství gramů cukru v litru vína. Podle této hodnoty je víno buď suché, polosuché, polosladké nebo sladké. U šumivých vín se používají na etiketách z obchodních důvodů též obecně známé cizojazyčné termíny (např. extra brut, brut, demi sec, sec). Stupnice obsahu zbytkového cukru tuzemských tichých a šumivých vín jsou různé.“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismeno/z> (13.3.2009)

robust

„Extraktreicher Wein, der noch nicht durch die Reife des Alters abgerundet und daher nicht in jedem Fall harmonisch ist.“

(Steurer 2003: 327)

„So ein Wein ist fest und kräftig und schmeckt herzhaft mit einer Tendenz zu rustikal.“

<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=robust> (13.8.2009)

robustní víno

„Velmi extraktivní, plné, tělnaté víno bohaté alkoholem, který však nevystupuje neharmonicky.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/r/2/> (29.7.2009)

rubinrot

„Diese Farbe ist frei von starken Blautönen, zeigt aber auch keine Anzeichen von Orange- oder Ziegelfarbe. Sie zeigt sich in einer Vielzahl von gesunden Weinen, die sich zwischen Jugend und Trinkreife befinden.“

(Sevenich 2005: 31;32)

rubínově červená barva

„ukazuje na bezvadné víno v ranných stádiích zrání, skladované v inertních nádobách (omezený přístup vzduchu). Typická barva pro odrůdu Frankovka. Pokud je velmi intenzivní, tak může jít o typické portské stylu Ruby.“

(Stávek 2008: 16)

rund

„Harmonischer Wein mit durch Extrakt und Süße gebändigter Säure bzw. Tannin.“
(Clarke 2005: 56)

kulaté víno

„Vino s dostatečnou plností, která je projevem vyššího obsahu alkoholu, extraktu a úměrných kyselin se jeví jako velmi vyrovnané ve všech složkách a přitom žádná nevyniká. Nezřídka může být svou vyrovnaností a kulatostí až nudné.“
(VVS 2007: 83)

saftig

„Bezeichnung im Rahmen einer Wein-Ansprache, mit der zumeist eher junge fruchtige Weine mit sanftem, rundem Tannin beschrieben werden. Ein weiteres Kennzeichen ist ein gewisser Anteil an Restzucker.“
<http://www.wein-plus.de/glossar/index.html?Suchwort=saftig> (09.05.2009)

šťavnaté víno

„harmonie s výraznou, ale příjemnou kyselinou i plností. Vzbuzuje vylučování slin.“
<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (9.5.2009)

samtig

„sich auf der Zunge samtart anführend, mit harmonisch von Alkohol und Extrakt eingebundener Gerbsäure und säurearm; von farbstoffkräftigen Rotweinen (zu gemeinsprachlich »samtweich, samtart«), in der Weinsprache selten gebraucht; samtige Rotweine haben einen geschmeidigen Abgang wie Samt.“

(Althaus 2008: 144)

sametové víno

„je výraz pro plná, vyzrálá červená vína s vyšší barevnou intenzitou a s vyšším obsahem tříslovin, které se však během zrání na láhvi přeměnily na výrazně plně působící složku vína.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (10.05.2009)

sauer

„Bezeichnung für Wein mit zu hohem Säuregehalt, dem es oft an Extrakt fehlt. Fälschlicherweise wird hierfür auch der Begriff herb verwendet. Kenner bezeichnen einen Wein mit höherem Säuregehalt, der aber genügend Körper hat, als resch.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 204)

kyselé víno

„Vino s vysokým obsahem kyselin se označuje jako tvrdé, kyselé nebo příliš kyselé.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (12.05.2009)

Säure

Syn/ Azidität

„Kurzbezeichnung für die im Wein enthaltenen Fruchtsäuren. Sie werden schon in den Weinbeeren gebildet und sind ein wichtiger Bestandteil des Weines. Die Säure beeinflusst wesentlich den Geschmack und die Haltbarkeit des Weines.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 204)

kyselost

Syn/ acidita

„Je to souhrn všech kyselin ve víně a je velmi důležitá pro zdraví a kvalitu vína. Přílišné množství kyselin působí nepříznivě, víno je drsné, trpké, ostré. Příliš nízká kyselost činí víno fádním, nevýrazným, plochým. Při harmonii kyselin a ostatních složek vína je víno svěží a má dlouhou dochuť.“

<http://www.vinarskenoviny.cz/slovník.asp?pos=225&typ=&vyraz=> (13.07.2009)

scharf

„extrem hohe Säure (auch Gerb- oder Kohlensäure) und evtl. ein zu hoher Alkoholgehalt sind die Ursachen für unharmonische, einen stechend-scharfen Geschmackseindruck hinterlassende Weine.“

(Bruckner 2001: 107)

ostré víno

„Má-li víno s nízkým extraktem zvýšený obsah kyselin, pak je nejen tvrdé, ale může chutnat ostře.“

(VVS 2007: 132)

„víno mladé, vyrobené zejména z nedozrálých hroznů s ostrou kyselinou nejen vinnou a jablečnou, ale i šťavelovou, získanou ze stopek hroznů.“

(Pátek 2004: 260)

Schleier

„Bezeichnung für eine leichte Weintrübung, die das Aussehen des Weines beeinträchtigt.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 207)

mlžka

„Stav vína, které není zcela čiré, s jiskrou, ale už vymizel mléčný závoj a kalící částice nejsou pouhým okem patrné.“

(VVS 2007: 101)

schwarzer Bruch

„blaugrüne oder blauschwarze Trübung; durch Gerbstoff und Eisensalze verursachter Fehler.“

(Althaus 2008: 150)

černý zákal

„Černání vína je způsobeno vyšším obsahem tríslanu železitého, který vzniká obvykle při styku moštu nebo vína s nechráněnými železnými součástmi strojního vybavení nebo nářadí při zpracování hroznů a výrobě vína.“

(VVS 2007: 30)

schwer

„Bezeichnung für alkoholreiche Weine mit viel Extrakt, meist auf Südweine zutreffend.“

(Ambrosi 1991: 303)

těžké víno

„Vína s vysokým obsahem extraktu i alkoholu, u červených vín i tříslovin. Jsou to vína většinou jižního charakteru.“

(Kuttelvašer 2003: 128)

Sekundäraroma

„Weinaroma, das während der alkoholischen Gärung entsteht und aus einer Vielzahl von Gärungsnebenprodukten besteht.“

(Steurer 2006: 328)

sekundární aroma vína

„Sekundární aroma vína je jednou ze složek aroma vína. Vzniká biochemickými reakcemi při zpracování, kvašení a zrání vína vazbami těkavých složek na sebe navzájem a na složky primárního aroma. Charakter sekundárního aroma vína, které je nejdůležitější složkou aroma vína, určuje již výchozí surovina pro zpracování – hrozny, dále pak podmínky zpracování a kvašení a případné technologické zásahy. Mezi jeho složky patří vyšší alkoholy (některé z nich mají příjemnou ovocnou vůni), těkavé kyseliny (k. octová, k. mravenčí apod.) a další látky jako např. diacetyl, kyselina mléčná, aldehydy, ketony, acetáty, estery apod. Projev sekundárního aroma vína je ovlivněn také obsahem CO₂ ve víně.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoS-126-sekundarni-aroma-vina-cz.html> (7.3.2009)

Sensorische Prüfung

Syn/ organoleptische Prüfung

„Die Beurteilung von Aussehen, Geruch und Geschmack eines Weines nach weitgehend wiederholbaren Methoden ist in Österreich u.a Voraussetzung für die Zuerkennung der staatlichen Prüfnummer. Der Ausdruck »organoleptische Prüfung« ist veraltet.“

(Steurer 2003: 329)

organoleptické posouzení vína

„Organoleptické (senzorické) posouzení vína je jedna z metod analýzy vína. Provádět by ji měl vyškolený znalec. Toto posouzení spočívá ve zkoumání vína lidskými smysly (zrak, čich, chuť, hmat, sluch). Zrakem lze hodnotit čistotu a stupeň čirosti a dále intenzitu a odstín barvy. Čich stanoví čistotu, intenzitu, jemnost a harmoničnost vůně. Chuť charakterizuje opět čistotu, intenzitu, jemnost a harmoničnost chuti, dále také plnost, perzistenci (délku vjemu) a dochuť vína. Celkové hodnocení vína se odrazí v tzv. celkovém dojmu, který se hodnotí až na závěr jednotlivých smyslových analýz. Méně známé je využití hmatu a sluchu – hmatem jazyka v dutině ústní zjišťujeme viskóznost vína, popř. u sektů perlení, a tím i tlak CO₂. Stupeň perlení u vín šumivých se dá hodnotit také sluchem.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoM-89-organolepticke-posouzeni-vina-cz.html> (3.3.2009)

Sortenbuket

Syn/ Primäraroma

„bereits in den Beeren vorhandene Geruchsstoffe. Ein markantes Sortenbukett besitzen beispielsweise die Muskatsorten, Traminer, Müller- Thurgau- Trauben und der Scheurebe.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 223)

odrůdová vůně

Syn/ primární aroma

„Ve vrstvách dužiny těsně pod slupkou je uloženo množství různých aromatických látek typických pro danou odrůdu. Tyto primární aromatické látky se přenášejí do vína. Nejvíce se jich tvoří v místech, kde jsou horké dny a studené noci (povodí řek apod.). Při šetrném a rychlém zpracování hroznů a chlazeném kvašení, stáčení bez přístupu vzduchu a opatrném zacházení s vínem se lehce těkavé primární odrůdové vůně povede ve víně udržet.“

(VVS 2007: 123)

Sortencharakter

„Da der Charakter eines Weines maßgeblich durch seine jeweilige Traubensorte geprägt wird, spricht man vom Sortencharakter. Er ist die Summe aller Geschmacks-, Geruchs- und Farbeindrücke, die spezifisch für eine Traubensorte sind. Der Ausdruck Sortenbukett kommt dem sehr nahe, bezieht sich jedoch mehr auf die sortentypischen Geruchsstoffe. Bei Weinen aus überreifen oder edelreifen Trauben tritt der spezifische Sortencharakter unter dem Einfluss des Edelfäulepilzes (*Botrytis cinerea*) etwas zurück.“

(Ambrosi 1991: 310)

odrůdový charakter

„Odrůdový charakter je dán charakterem odrůd révy vinné, z jejíchž hroznů bylo víno vyrobeno. Závisí na klimatických podmínkách podmiňujících stupeň dozrávání hroznů, na půdních podmínkách ovlivňujících do určité míry velikost sklizní, na vlastnostech odrůd i na způsobu výroby vína. Vyhraněný odrůdový charakter mají vína vyrobená jen z plně dozrálých hroznů. S charakteristickou vůní souvisí i odpovídající charakter chuti. Při výběru vína podle odrůdového charakteru je třeba vzít v úvahu ročník a stáří vína, jeho původ i další faktory, podle kterých se může charakter vína i ze stejné odrůdy podstatně lišit.“

(Kuttelvašer 2003:34;35)

spritzig

„Bezeichnung für frische, meist junge Weine mit einer lebendigen Säure und oft etwas erhöhtem Gehalt an Kohlensäure, die sich jedoch nicht wie bei moussierenden Weinen äußerlich zeigt. Der Alkohol- und Extraktstoffgehalt spritziger Weine ist relativ niedrig.“

(Ambrosi 1991: 315)

svěží víno

„víno, jehož harmonie je zdůrazněna příjemně působícími kyselinami, jejichž výraz podtrhuje menší obsah kysličníku uhličitého.“

<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (13.8.2009)

Stillwein

„nicht schäumender Wein; im Gegensatz zu Perlwein, Schaumwein.“

(Althaus 2008: 155)

tiché víno

„Tichá vína jsou všechna vína nešumivá bez oxidu uhličitého. Toto označení se používá hlavně pro zatřídění vín při soutěžích a konkurzech vína. Používá se také jako označení výroby ve statistických ukazatelích.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-písmenoT-146-tiche-vino-cz.html>

(10.3.2009)

Struktur

„Struktur ist das Zusammenspiel von Säure, Körper, physische Länge und Intensität.“

(Sevenich 2005: 74)

struktura

„Struktura vína sestává doslova z jeho jednotlivých složek (tříslovin, kyselosti, cukru a extraktu nebo hutnosti hroznové chuti) a jejich vyvážeností s alkoholem. Výsledek se nejlépe projeví pozitivním nebo negativním pocitem v ústech.“

<http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/vinarsky-slovník/ssv> (28.4.2009)

stumm

„1. still gewordener Wein nach beendeter Gärung; 2. Weinsprache im Sinne von nichtssagend für abgelebte, ausgezehnte Weine.“

(Bruckner 2001: 113)

němé víno

„je příliš staré, zvětralé a nemá nám co říci.“

(Pátek 2001: 259)

süffig

„Harmonischer, zum trinken anregender Wein von durchschnittlicher Qualität, der auch einen kleinen Zuckerrest haben kann.“

(Steurer 2003: 329)

pitelné víno

„Lehčí, svěží, suché víno s přiměřenou kyselinou a nižším nebo středně vysokým extraktem. Na jižní Moravě většinou směsí odrůd Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené, případně s menším přídavkem vína odrůdy Müller Thurgau nebo směs vín odrůd Neuburské a Ryzlink vlašský. Z červených vín nejčastěji směs Frankovky a Modrého Portugalu. Též vína růžová.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoP-98-pitelne-vino-cz.html>

(4.3.2009)

süß

„Gesetzlich vorgegebene Bezeichnung für Wein mit einem Zuckerrest von mehr als 45g/l.“

(Steurer 2003: 329)

sladké víno

„Vino s vyšším obsahem zbytkového neprokvašeného cukru a to jak senzoricky tak analyticky. Zpravidla se jedná o vína speciální, určená pro dlouhé zrání. Mohou mít vyšší obsah alkoholu (15-22%, např. některá vína portská či jiná fortifikovaná - marsala, malaga, mistelle, nebo také tokajské putňové výběry aj.) a nebo naopak nižší (7-11%, toto je časté u vín slámových, ledových či bobulových výběrů). Dle legislativních předpisů se jedná o víno se zbytkovým cukrem ve výši nejméně 45 g na litr.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoS-226-sladke-vino-cz.html>

(29.7.2009)

Tafelwein

„Im EU- Weinrecht ist Tafelwein die unterste Güteklasse bei Trinkwein. Tafelwein darf grundsätzlich nur aus Weintrauben der Gattung *Vitis vinifera* erzeugt werden, wenn sie eine bestimmte Mindestreife erreicht haben. Diese wird im EU-Weinrecht nicht mit dem Zuckergehalt des Traubenmostes (Mostgewicht), sondern mit dem „potentiellen Alkoholgehalt“ ausgedrückt; auch die maximalzulässige Aufbesserung von Lesegut wird so angegeben. [...]. Tafelwein ist auf Etiketten als solcher zu bezeichnen, weiters sind der Staat, aus dem die Trauben stammen, sowie der Abfüller (Firmenname und Sitz) anzugeben. Die Angabe einer Sorte, eines Jahrganges oder einer engeren geographischen Herkunftsbezeichnung als der jeweilige Staat sind nicht zulässig. Ausgenommen hiervon sind Tafelweine, die zur Gänze aus Trauben einer bestimmten Weinbauregion eines Landes stammen.“
(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 236)

stolní víno

„Stolní víno je víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. V závislosti na vinařských zákonech to bývají vína lehčí se 7-11 % obj. alk., méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-písmenoS-133-stolni-vino-cz.html>

(8.3.2009)

Tastsinn (im Mund)

„Der Tastsinn nimmt Druck, Vibration, Reize und Temperatur wahr. Mit diesem Sinn beurteilen wir die Textur, den Körper, den Tannin den Alkohol und die Dynamik eines Weines.“

(Sevenich 2005: 60)

dotykové vjemy (v ústech)

„Během degustace červeného vína je vnímání taninů (přesněji jejich svíravosti) důležité pro stanovení struktury a textury vína. Tento vjem přímo souvisí s tekutostí a viskozitou slin. Příliš mnoho taninů vysušuje ústa.“

(Casamayor 2004: 46)

Tertiäraromen

„Jene Komponenten, die durch den Reife- und Alterungsprozess in der Flasche entstehen, bezeichnet man schließlich als Tertiäraromen oder auch Lagerbukett. Bei reiferen Rotweinen sind dies Teer- und Ledernoten, bei Weißwein die Firne.“

(Junker-Eger 2007: 81)

terciární aroma

„Vzniká kvašením a následným procesem zrání a stárnutí. Víno se nachází po alkoholickém a malolaktickém kvašení zpravidla v sudu nebo nerezové či smaltové nádobě, ale vývoj a přeměna aromatických látek dále pokračují. Vývoj vína se postupně tříbí a směřuje ke komplexnosti, kde hrají mimořádně důležitou roli třísloviny. Postupně víno ztrácí primární aroma a nabírá buket.“

(Kuttelvašer, 2003: 262)

trocken

„(1) Bezeichnung für Wein, der geschmacklich keinen Zuckergehalt erkennen lässt. Trocken bedeutet somit das Gegenteil von süß, keinesfalls aber sauer. In Österreich durfte vor dem EU-Beitritt die Bezeichnung „trocken“ nur für Wein mit maximal 4 g/l Zucker verwendet werden. Solcher Wein ist auch für Diabetiker geeignet. In der EU kann trockener Wein bis 9 g/l Zucker enthalten, wenn der Gehalt an Gesamtsäure um höchstens 2 g/l niedriger ist.

(2) Schaumwein mit einem Zuckerrest zwischen 17 und 35 g/l wird als trocken bezeichnet.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 249;250)

suché víno

„Vino, které prokvasilo na nízký obsah zbytkového cukru. Smí obsahovat do 9 g cukru v litru, přičemž čím nižší je obsah celkových kyselin vína, tím nižší je tato hranice (až k 4 g).“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-písmenoS-232-suche-vino-cz.html>

(9.3.2009)

trüb

Syn/ blind, milchig

„Nicht klar, bei Most und Federweißem natürlich, bei ausgebautem Wein, der klar sein muß, ein Fehler.“

(Althaus 2008: 162)

zakalené víno

„Jemné i silnější zákaly ukazují na různé vady nebo nedostatky vína, popř. i na začínající bílkovinný, nebo kvasničný zákal.“

(Kuttelvašer 2008: 64)

typisch

„Weine mit klar hervortretenden, unverkennbaren Merkmalen für Herkunft, Rebsorte, und Jahrgang, bzw. für ihre charakteristischen Einzelkomponenten (Aussehen , Geruch, Geschmack). Sinngemäß wird der Begriff oft in zusammengesetzten Wortbildungen gebraucht, wie z.B. gebiets-, lagen-, jahrgangs-, oder sortentypisch.“

(Bruckner 2001: 120)

charakteristické víno

Syn/ typové víno (Pátek 2004. 262)

„Vino odpovídající svými vlastnostmi určité oblasti a odrůdě nebo směsi odrůd.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/abecedne/c/2/> (24.3.2009)

überreif

„1. der qualität abträglich reif, schnell alternd; von Faßweinen, die nicht rechtzeitig auf Flaschen gefüllt wurden, reifer als *füllreif*. 2. von größer Reife; in dieser Bedeutung auf Preislisten als positives Prädikat für edelsüße Weine.“

(Althaus: 2008: 163)

za zenitem

Syn/ přestárlé víno

„každé víno má svůj vrchol, do kterého se jeho vlastnosti zlepšují, za tímto bodem už víno kvalitu spíše ztrácí (dochází především k ubývání kyselin a pozitivního aroma).“

(Stávek 2008: 66)

überschwefelt

„zu stark geschwefelt; Fehler, erkennbar an stechendem Geruch. Die berüchtigten Kopfschmerzweine der 1950er Jahre waren zum Erhalt der Süße überschwefelt.“

(Althaus 2008: 163)

přesířené víno

„víno, u kterého bylo delší dobu používáno vyšších dávek SO₂.“

<http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/presirene-vino/> (19.8.2009)

unharmonisch

„ohne Gleichgewicht der Inhaltstoffe, vor allem bezogen auf das Verhältnis von Alkohol, Säure, Gerbsäure, Kohlensäure und Süße. Gegensatz *ausgeglichen, harmonisch*.“

(Althaus 2008: 164)

neharmonické víno

„Převažuje-li některá z významných složek vína tak, že nepříjemně vyniká nad ostatní a způsobuje tím nepříjemný pocit při ochutnání vína, vzniká disharmonie – víno je neharmonické.“

<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoM-75-neharmonicke-vino-cz.html> (2.3.2009)

verschlossen

Syn/ verdeckt (Althaus 2008: 166)

„Geschmacksnuancen nicht zeigend; von unentwickelten Weinen sowie nach Abfühlung oder Transport.“

(Althaus 2008: 167)

uzavřené víno

„je takové, které doposud neodhalilo svoje vlastnosti. Může to být víno špičkové, ale ještě mladé, v němž se odrůdové hodnoty dosud pozvolna zvyrazňují, ale také víno velmi podchlazené.“

(Pátek 2004: 263)

vertikale Verkostung

„Weinprobe, bei der verschiedene Jahrgänge von Weinen derselben Provenienz verkostet werden.“

(Robinson 2003: 204)

vertikální degustace

„Při vertikální ochutnávce se hodnotí zpravidla vína jednoho chateau (u nás je to výrobce) různých ročníků.“

<http://www.bakerwine.cz/index.php?>

[action=show_content&content_id=75&lang=cs](http://www.bakerwine.cz/index.php?action=show_content&content_id=75&lang=cs) (27.7.2009)

voll

Syn/ vollmundig

„Gewichtiger, aromatischer, mundfüllender Wein.“

(Clarke 2005: 56)

plné víno

„Vztahuje se na chuťový vjem projevující se voluminozostí vína pocíťovanou na povrchu jazyka a při polykání doušku. Čím je víno plnější, tím hmotnější nám na jazyku připadá a tím pomaleji protéká při polykání a současně zanechává delší dojem. Plnost způsobuje extrakt, alkohol, cukr, glycerin. Plná vína dávají hlavně odrůdy jakostní při nízké sklizni hroznů.“

(VVS 2007: 144 Kraus)

wässerig

Syn/ getauft

„1. nach Wasser schmeckend, verursacht durch Wasserzusatz zum Wein, auch in geringsten Mengen; 2. Weißweinfarbe zwischen farblos und blaß; durch Weinlage oder Behandlung verursacht.“

(Althaus 2008: 169)

vodnaté víno

Syn/ tenké víno, křtěné víno

„má nízký obsah alkoholu, extraktu i kyselin a jeho barva také připomíná barvu vody.“

(Pátek 2004: 263)

weich

„Milder, säurearmer Wein, manchmal auch mit leichter Restsüße.“
(Steurer 2003: 331)

měkké víno

„Vino s nedostatečným obsahem kyselin a zejména tříslovin. Měkká bývají hlavně červená vína, jejichž extrakt může být vysoký, avšak postrádá dostatek tříslovin.“
<http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=slovník&p=M> (26.6.2009)

Weinbeschreibung

„Neben der Weinbewertung ist das Beschreiben von Sinneseindrücken beim Verkosten ein wichtiges Instrument zur Erklärung der Eigenschaften eines Weines. Vor allem in Prospekten, Katalogen und Fachjournalen werden viele Weine durch eine Beschreibung beurteilt und vorgestellt.“
(Ruckenbauer/ Traxler 2006. 276)

popis vína

„Písemná či ústní charakteristika konkrétního vína. Může začínat přímo popisem senzorických znaků vína, tedy vzhledu, barvy, vůně a chuti, a nebo může být doplněna o některé primární údaje o původu - ročník, odrůda, vinařská oblast, obec a trať, popis terroir (půda, podloží, mikro a makroklima), agrotechnická data (expozice, svažitosť, spon, stáří vinice apod.) a nebo také vinifikační postupy (řízené kvašení, zrání v sudu, délka nakvácení aj.).“
<http://www.wineofczechrepublic.cz/slovník-pismenoO-218-popis-vina-cz.html>
(5.3.2009)

Weinfarbe

„Im Allgemeinen entwickelt sich die Farbe von Weinen mit ihrem Alter. Rotweine gehen vom Purpur über Rubin und Granat zum Ziegelrot bis zum Bernsteinrot. Weißweine können zu Beginn ihrer Entwicklung nahezu farblos oder sehr blassgrün bis gelb sein und werden zunehmend strohgelb, golden oder kupfern und schließlich bernsteinfarben. Also werden sowohl Rot- als auch Weißweine mit dem Alter zunehmend bräunlich, aber Weißweine nehmen an Farbstärke zu, während diese bei Rotweinen abnimmt. Die Farbe kann man am besten unmittelbar innerhalb des Randes bestimmen.“

(Sevenich 2005: 29)

barva vína

„Je ovlivněna barvou slupek bobulí a způsobem zpracování hroznů: bílá vína mají zelenožlutou, žlutozelenou, chromově žlutou, zlatožlutou, zlatohnědou. Růžová vína: lososově růžovou, karmínově růžovou, cibulově růžovou. Červená vína: světle červenou, rubínovou, granátovou, tmavě červenou.“

(VVS 2007: 19)

Weinfehler

„Durch unsachgemäße Behandlung oder andere Einflüsse hervorgerufene physikalische oder chemische Veränderungen im Wein, welche die Qualität mindern oder den Wein ungenießbar machen. Am verbreitetsten sind Bockser, Korkgeschmack, Brauner Bruch und Schimmelgeschmack.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 280)

vady vína

„Vadou vína je každá úchylka od normálního stavu, způsobená fyzikálními nebo chemickými pochody (ne biologickými), nebo stykem s cizími látkami a převzetím jejich osobitých vůňových a chuťových vlastností. Přesné hranice a přesné rozlišení vad od nemocí není možné určit, protože vznik některých druhů obou odchylek je často na sobě závislý.“

(VVS 2007: 217)

Weinsteinausscheidung

„Bei längerer Lagerung von Flaschenwein kann Weinstein in Form von weißlichen kleinen Kristallen, die sich nicht auflösen, ausgeschieden werden. Unkundige Konsumenten halten diese Ausscheidung oft für Zucker. Bei alten Weinen ist Weinstein oft unvermeidlich, ja sogar ein gewisses Qualitätszeichen.“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 292)

krystalický zákal

„odborný termín pro rozvření vysráženého vinného kamene ve víně. Vinný kámen neovlivňuje jakost vína a lze se ho zbavit přelitím vína do karafy nebo opatrným naléváním.“

<http://vinarskypruvodce.eu/slovník/1/pismo/> (5.3.2009)

wuchtig

„Bezeichnung für schweren Wein mit viel Körper und langem Abgang (bei fehlenden Harmonie: dick).“

(Ruckenbauer/ Traxler 2006: 304)

hutné víno

„Vino pevné struktury, dostatečného extraktu, vyrovnané viskozity, výraznějšího Charakteru. O velmi hustých vínech se říká, že „se dají kousat“.“
(VVS 2007: 62)

würzig

„aromatisch duftend und schmeckend, früher durch Zusatz von Gewürzen, heute sorten- und reifebedingt bei Rebsorten wie Traminer, Muskateller, Burgunder, Riesling. Steigerung von fruchtig.“
(Althaus 2008: 172)

kořenité víno

„označení pro jakostní vína obsahující kořenité látky, které zvyšují plnost a dlouhodobost vjemu. Nejčastěji se užívá u odrůdy Tramín, ale objevuje se i u dobře vyzrálého Ryzlinku rýnského, případně Sylvánského.“
<http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm> (26.6.2009)

Zähwerden

Syn/ Lindwerden

„Beginn einer bakteriellen Krankheit, durch kellertechnische Maßnahmen meist heilbar.“
(Althaus 2008: 173)

vláčkovatění vína

„Bakterie mléčného kvašení, především *Pediococcus* a *Lactobacillus*, vytvářejí někdy při vysokých hodnotách pH a zvláště při ležení na kvasnicích polysacharidy, které zvyšují viskozitu vína. Víno se při nalévání táhne, zůstávají v něm bublinky CO₂, vůně je oxidativní, chuť sliznatá, zvětralá.“
(VVS 2007: 229)

zerschlagen

„Geschmacksnuancen nicht zeigend; nach Behandlung wie Abstich, Filtration, Flaschenfüllung, Transport; meist vorübergehend.“
(Althaus 2008: 173)

rozbité víno

„Vino těsně po uskutečnění některé manipulace (filtrace, stáčení) případně po přepravě. Víno po kratším ležení se dostane do původního stavu.“
<http://www.pruvodcevinem.cz/> (26.6.2009)

5 Schlusswort

Die im vorliegenden Glossar dokumentierte Terminologie enthält Definitionen der in der Weinsensorik benutzten Begriffe in deutscher und tschechischer Sprache.

Da Weinbeurteilung eine äußerst subjektive Angelegenheit ist, können einige Termini mit zwei voneinander teilweise abweichenden Definitionen belegt sein, sofern sich diese im Zuge der Recherchen herauskristallisiert haben.

Der Großteil der terminologischen Einträge besteht aus Adjektiven, was auf die zuvor genannte Subjektivität der Weinverkostung als sensorische Leistung zurückzuführen ist.

Benennungen, die aus einem Adjektiv bestehen, sind im Tschechischen stets mit dem jeweiligen Bezugswort aufgeführt.

Analogien zu Blumen, Gewürzen, Früchten usw. sind in der Terminologie nicht enthalten, da sie für den Leser nicht aussagekräftig genug sind, wenn er den spezifischen Geruch oder Geschmack zu diesen Analogien nicht kennt.

Im Laufe der Recherchen stellte ich fest, dass das österreichische Weingesetz dem tschechischen sehr ähnlich ist, der Zuckergehalt in Österreich wird jedoch durch die „Klosterneuburger Mostwaage“ (KMW) bestimmt, deren Werte sich von der tschechischen Maßeinheit „normalizovaný moštoměr“ (ČNM) einigermaßen unterscheiden. Aus diesem Grund fand bei den tschechischen Definitionen österreichischer Prädikatsweine auch das österreichische Weingesetz Berücksichtigung.

An dieser Stelle sei angemerkt, dass Weinfehler in das Glossar nur dann aufgenommen wurden, wenn diese sensorische Merkmale enthalten, anhand derer sie identifiziert werden können.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: logo - ochutnávka.....	9
Abbildung 2: Rebsortenspiegel in Tschechien (Status 2004).....	10
Abbildung 3: Übersicht Rebsorten (Anteil an der Rebfläche) in Österreich....	11
Abbildung 4: Weinstein.....	12
Abbildung 5: Farbpalette junger Weißweine.....	12
Abbildung 6: Farbpalette reifer, intensiver Weißweine.....	13
Abbildung 7: Farbpalette einfacher, junger frischer Roséweine	14
Abbildung 8: Farbpalette junger eleganter Rotweine.....	14
Abbildung 9: Farbpalette kräftiger, intensiver Spitzenweine.....	15
Abbildung 10: Aromarad Weißwein.....	17
Abbildung 11: Aromarad Rotwein.....	18

Anmerkung: Ich habe mich bemüht, sämtliche Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen und ihre Zustimmung zur Verwendung der Bilder in dieser Arbeit eingeholt. Sollte dennoch eine Urheberrechtsverletzung bekannt werden, ersuche ich um Meldung bei mir.

Literaturverzeichnis

Deutsche Literatur

Althaus, Hans Peter, 2008: Kleines Wörterbuch der Weinsprache. 1. Auflage.
München: C.H.Beck Verlag.

Ambrosi, Hans, 1992: Wein von A bis Z. München: Gräfe und Unzer Verlag
GmbH.

Arntz, Reiner/ Picht, Heribert/ Mayer Felix, 2002: Einführung in die
Terminologiearbeit. 4. Auflage. Hildesheim: Georg Olms Verlag.

Broadbent, Michael, 2000: Weine prüfen, kennen, genießen. 9 Auflage, Hallwag
Verlag Bern und München.

Bruckner, Bernulf, 2001: Das ABC der Weinsprache. 3. Auflage. Klosterneuburg:
© Copyright Österreichischer Agrarverlag.

Clarke, Oz, © 2005: Meine neue Weinschule. München: Bassermann Verlag.

Eder, Reinhard, 2003: Weinfehler: erkennen, vermeiden, beheben. 3. Auflage.
Leopoldsdorf: Österr. Agrarverlag.

Felber, Helmut/ Budin, Gerhard 1989: Terminologie in Theorie und Praxis.
Tübingen: Gunter Narr Verlag

Hoffmann, Lothar, 1985: Kommunikationsmittel Fachsprache: Eine Einführung. 2.
völlig neu bearb. Aufl. Tübingen: Narr zit. nach: Arntz, Reiner/ Picht, Heribert/
Mayer, Felix, 2002: Einführung in die Terminologiearbeit. 4. Auflage. Hildesheim:
Georg Olms Verlag

Junker-Eger, Anja, © 2007: Wein für Kenner und Einsteiger. München. Compact
Verlag.

Kämmer, Frank 1997: Kleine Weinkunde. Augsburg. Augustus Verlag

Klenk, Ernst, ©. 1960: Die Weinbeurteilung. Stuttgart. by Eugen Ulmer.

Matzner, Markus, 2003: Zapfen ab. Der Weinführer, der reinen Wein einschenkt. Zürich. Orell Füssli Verlag.

Priewe, Jens, 2000: Wein. Die kleine Schule. 1.Auflage der Neuausgabe. München. © Verlag Zabert Sandmann GmbH.

Priewe, Jens, 2007: Weinwissen. Von A wie Aroma bis Z wie Zweigelt. München. Wilhelm Heyne Verlag

Robinson, Jancis, © 2003: Der Degustationskurs. München. Gräfe und Unzer Verlag GmbH.

Ruckenbauer, Walter/ Traxler, Johann, © 2006: Lexikon Wein. Alle wichtigsten Begriffe im Überblick. Wien. Österreichischer Agrarverlag Druck- und Verlagsges.m.b.H Nfg. KG.

Schuster, Michael, 1992: Der Weinkenner: Eine praktische Wein- und Degustationskunde. Bern und Stuttgart. Hallwag.

Sevenich, Julia, © 2005: Weinsensorik: Verkosten – vergleichen - beurteilen. Leopoldsdorf. avBuch im Österreichischen Agrarverlag.

Simon, Joanna, 2008: Wein: Kennen & genießen. München. Dorling Kindersley Verlag

Steurer, Rudolf, 2003: Steurers Weinhandbuch. Wien. Verlag Carl Ueberreuter.

Steurer, Rudolf/ Siegl, Viktor 2000: Wein erkennen & geniessen. Das Handbuch für Eisteiger. Wien. Verlag Carl Ueberreuter.

Tischelmayer, Norbert, 2001: Norbert Tischelmayers Weinglossar: 2777 Begriffe rund um den Wein. St.Pölten; Wien; Linz. NP- Buchverlag.

Tschechische Literatur

VVS

Ackermann, Petr/ Burg, Patrik/ Konečný, Antonín/ Kraus, Vilém/ Michlovský, Ludvík/ Sedlo, Jiří/ Stávek, Richard, 2007: Velký vinařský slovník. Praha. © Radix, spol. s r.o.

Casamayor, Pierre, 2004: Umění degustace. První. vydání. Havlíčkův Brod. Fragment.

NEČMV1

Foffová, Zuzana/ Kraus, Vilém/ Krausová, Dáša/ Wurm, Bohumil, 2007: Nová encyklopedie českého a moravského vína. 1.díl. První dotisk. Praha. Praga Mystika.

Hauft, Jindřich, 1988: Nový brevíř o víně. Praha. Svépomoc.

Kuttelvašer, Zdeňek, 2003: Abeceda vína. vydání druhé. Praha. Radix, spol. s r.o.

Pátek, Jaroslav, 2004: Zrození vína. Vydání třetí. Brno. Nakladatelství Jota, s.r.o.

Priewe, Jens, 2002: Víno - malá škola. První vydání. Praha. Euromedia Group – Knižní klub.

Průdek, Libor: „Salon vín České republiky 2003/2004“ Valtice. Vydal NÁRODNÍ SALON VÍN

Schweizer, Ulrich, 2002: Jak poznat dobré víno. Pardubice. Filip Trend Publishing.

Stávek, Jan, 2008: Degustační příručka aneb jak přijít vínu na jméno. První vydání. Praha. Radix, spol. s r.o.

Deutsche Internetseiten

DasWein-Netzwerk, <http://www.wein-plus.de>

Die schönsten Weine Österreichs, <http://www.rotweissrot.de/>

ENO Worldwine, <http://www.enobooks.de/Lexikon/Enzyklopaedie>

Österreich Wein - Kostbare Kultur, <http://www.weinausoesterreich.at>

Wo Weintrinken anfaengt, http://www.winelight.de/bacchus/lexikon_n.html

Tschechische Internetseiten

Baker Helena, <http://www.bakerwine.cz>

Encyklopedie českého a moravského vína, <http://vino.lbc.cz/vlastnosti.htm>

Informace pro milovníky vín, <http://www.e-vinoteka.cz/>

MORAVIA WITIS s.r.o., <http://www.moraviavitis.cz/>

Průvodce vínem, <http://www.pruvodcevinem.cz/>

Vinařské noviny, <http://www.vinarskenoviny.cz>

Vinařský průvodce. eu, <http://vinarskypruvodce.eu/>

Vína z Moravy vína z Čech. Oficiální prezentace *moravských* a českých vín, <http://www.wineofczechrepublic.cz>

Vino. cz, <http://www.vino.sk/encyklopedie/vinarstvi-v-rakousku.html>

Vino. Italiano, <http://www.vino-italiano.cz>

Vše co jste chtěli vědět o víně, <http://www.encyklopedie-vina.cz>

Vše o víně na jednom místě, <http://www.vinopark.cz/>

Znalec vín, <http://www.znalecvin.cz>

Index Deutsch

A

Abgang.....	28
abgebaut.....	28
abgelebt.....	28
adelig.....	48
adstringierend.....	29
aggressiv.....	29
Alkohol.....	30
alkoholisch.....	30
Altern der Weine.....	31
Alterston.....	53
Apfelsäure.....	32
arm.....	47
Aroma.....	32
aromatisch.....	33
aromatisiert.....	33
Ausbruch.....	34
ausdruckslos.....	34
Ausgewogenheit.....	35
Auslese.....	35
Avinieren.....	36
Azidität.....	94

B

Barrique.....	36
Beerenauslese.....	37
bernsteinfarben.....	37
Bernsteinsäure.....	38
bissig.....	38
blind.....	104
blitzblank.....	38
blumig.....	39
Böckser.....	39
Bodengeschmack.....	40
Botrytisbukett.....	41
Botrytiston.....	41
brandig.....	41
Brotgeschmack.....	42
Bruch.....	42
brüchig.....	43

Bukett.....	43
-------------	----

C

charaktervoll.....	43
--------------------	----

D

Dekantieren.....	44
Depot.....	45
derb.....	46
dick.....	46
dumpf.....	46
dünn.....	47

E

eckig.....	48
edel.....	48
elegant.....	49
entwickelt.....	49
Erdgeschmack.....	40
Essigstich.....	50
Extrakt.....	50

F

fad.....	51
farblos.....	51
fein.....	52
feurig.....	52
Firne.....	53
flach.....	54
Flaschenreife.....	54
fleischig.....	55
Foxton.....	56
Fremdgeschmack.....	56
Fremdton.....	56
fruchtig.....	57
Fuchsgeschmack.....	56

G

Gärbukett.....	57
Gärton.....	57
Gelärgeschmack.....	66
gepantscht.....	57
geradlinig.....	58
Geranienton.....	58
Gerbstoffe.....	59
Gesamteindruck.....	60
Geschmack.....	60
geschmeidig.....	61
getauft.....	108
glatt.....	62
grasig.....	62
groß.....	63
grün.....	63

H

halbsüß.....	64
halbtrocken.....	64
harmonisch.....	65
hart.....	65
Harzgeschmack.....	66
Hefegeschmack.....	66
herb.....	67
Heuriger.....	67
hochfarbig.....	68
horizontale Verkostung.....	68

J

Jahrgang.....	69
Jungfernwein.....	69
Jungwein.....	70

K

Kabinett.....	70
Kahmgeschmack.....	71
Kammgeschmack.....	71
kantig.....	48
kernig.....	72
Kirchenfenster.....	72
klar.....	73
klein.....	73
Korkgeschmack.....	74

Körper.....	74
kräftig.....	75
kratzig.....	75
kristallklar.....	38
kurz.....	76

L

lang.....	76
Länge.....	77
lebendig.....	78
leer.....	78
leicht.....	79
lieblich.....	64
Lindwerden.....	112
Luftgeschmack.....	79

M

maderisiert.....	80
matt.....	80
Mäuseln.....	81
Metallgeschmack.....	81
milchig.....	104
Mostgewicht.....	82
müde.....	80
muffig.....	82

N

Nachhall.....	28
nervig.....	83
nobel.....	83

O

organoleptische Prüfung.....	97
Oxidation.....	84

P

Perlwein.....	85
Petrolton.....	85
Pferdeschweiß.....	86
Prädikatswein.....	86
Primäraroma.....	97
purpur.....	87

R

rauchig.....	87
Rauchton.....	87
rauh.....	88
reduktiv.....	88
reich.....	89
reif.....	89
reintönig.....	90
Restsüße.....	90
Restzucker.....	90
robust.....	91
rubinrot.....	91
rund.....	92

S

saftig.....	92
samtig.....	93
sauber.....	90
sauer.....	93
Säure.....	94
schal.....	80
scharf.....	94
Schleier.....	95
Schwanz.....	77
schwarzer Bruch.....	95
Schweif.....	77
schwer.....	96
Sekundäraroma.....	96
Sensorische Prüfung.....	97
Sortenbuket.....	97
Sortencharakter.....	98
spritzig.....	99
Stillwein.....	99
Struktur.....	100
stumm.....	100
süffig.....	101
süß.....	101

T

Tafelwein.....	102
Tannine.....	59
Tastsinn (im Mund).....	102
Tertiäraromen.....	103
Tränen.....	72
trocken.....	104

trüb.....	104
typisch.....	105

Ü

überreif.....	105
überschwefelt.....	106

U

unharmonisch.....	106
-------------------	-----

V

verdeckt.....	107
vertikale Verkostung.....	107
vollmundig.....	108

W

wässerig.....	108
weich.....	109
Weinbeschreibung.....	109
Weinfarbe.....	110
Weinfehler.....	110
Weinsteinausscheidung.....	111
wuchtig.....	111
würzig.....	112

Z

Zähwerden.....	112
zerschlagen.....	113

Index Tschechisch

A

acidita.....	94
adstringentní.....	29
agresivní víno.....	30
alkohol.....	30
alkoholické víno.....	31
ambra.....	37
aroma vína.....	32
aromatické víno.....	33
aromatizované víno.....	33
Ausbruch.....	34
Auslese.....	35
avinování.....	36

B

barrique.....	36
barva vína.....	110
Beerenauslese.....	37
bezbarvé víno.....	52
bezvýrazné víno.....	34
bohaté víno.....	89
botrytický buket.....	41
buket vína.....	43

C

celkový dojem.....	60
černý zákal.....	95
charakteristické víno.....	105
chlebovina.....	42
chuť.....	61
čiré víno.....	73
čisté víno.....	90

D

dekantace.....	44
dlouhé víno.....	77

dotykové vjemy (v ústech).....	103
drsné víno.....	88

E

elegantní.....	49
extrakt ve víně.....	51

F

fádní.....	51
falšované víno.....	58

G

geraniová příchut'.....	59
glycerinová stopa.....	72

H

harmonické víno.....	65
hebké víno.....	61
hedvábné víno.....	61
Heuriger.....	67
hladké víno.....	62
horizontální degustace.....	68
hranaté víno.....	48
hrubé víno.....	46
hutné víno.....	112

J

jadrné víno.....	72
jalové víno.....	78
jantarová barva.....	37
jemné víno.....	52
jiskrné víno.....	39

K

Kabinett.....	70
kaly ve víně.....	42

koňský pach.....	86
kořenité víno.....	112
korková příchut'.....	74
kouřovinka v chuti vína.....	87
kousavé víno.....	38
kovová příchut'.....	81
krátké víno.....	76
křisovatění vína.....	71
křtěné víno.....	108
krystalický zákal.....	111
kulaté víno.....	92
kvasný buket.....	57
květnaté víno.....	39
kyselé víno.....	93
kyselina jablečná.....	32
kyselina jantarová.....	38
kyselost.....	94

L

láhvová zralost.....	55
lehké víno.....	79
liščina.....	56

M

maderizované víno.....	80
malé víno.....	73
matné víno.....	80
měkké víno.....	109
mladé víno.....	70
mlžka.....	95
mosty vína.....	72
myšina.....	81

N

neharmonické víno.....	106
němé víno.....	100
nervní víno.....	83
noblesní víno.....	84

O

octovatění.....	50
odrůdová vůně.....	98
odrůdový charakter.....	98
odumírající víno.....	29

ohnivé víno.....	53
opojné víno.....	53
organoleptické posouzení vína.....	97
ostré víno.....	94
ovocité víno.....	57
oxidáza.....	84

P

pachut' po pelargóniích.....	59
pachut' po třapínách.....	71
pachut' vína.....	56
pachut' zemitá.....	40
pachut' zvětralého vína.....	79
panenské víno.....	69
paví chvost.....	77
perlivé víno.....	85
perzistence.....	77
petrolejové víno.....	85
pitelné víno.....	101
plné víno.....	108
ploché víno.....	54
polosladké víno.....	64
polosuché víno.....	64
popis vína.....	109
prázdné víno.....	78
predikátní víno.....	86
přesířené víno.....	106
přestárlé víno.....	105
přezrálé víno.....	29
příchut' po plísni.....	83
primární aroma.....	98
přímé víno.....	58
připálené víno.....	41
pryskyřičná chuť.....	66
purpurová barva.....	87

R

reduktivní víno.....	88
reziduální cukr.....	90
řídké víno.....	47
robustní víno.....	91
ročník vína.....	69
rozbité víno.....	113
rubínově červená barva.....	91

S

sametové víno.....	93
--------------------	----

sekundární aroma vína.....	96
silné víno.....	75
sírka.....	40
škrablavé víno.....	76
sladké víno.....	101
staré víno.....	53
stařinka vína.....	53
stárnutí vína.....	31
šťavnaté víno.....	92
stolní víno.....	102
struktura.....	100
strukturální délka.....	77
stupně cukernatosti.....	82
suché víno.....	104
svěží víno.....	99

T

taniny.....	59
tělnaté víno.....	55
tělo vína.....	75
tenké víno.....	108
terciární aroma.....	103
těžké víno.....	96
tiché víno.....	99
tlusté víno.....	46
travnaté víno.....	62
třísloviny.....	59
trpké víno.....	67
tvrdé víno.....	65
typové víno.....	105

U

unavené.....	80
urozené víno.....	48
usazenina.....	45
uzavřené víno.....	107

V

vady vína.....	111
velké víno.....	63
vertikální degustace.....	107
víno charakteristické.....	44
víno s bleskem.....	39
vláčkovatění vína.....	113
vodnaté víno.....	108
vyrovnané víno.....	65
vysoká barva vína.....	68

vyváženost.....	35
vyvinuté víno.....	49
vyzrálé víno.....	89
vznešené víno.....	48

Z

za zenitem.....	105
zakalené víno.....	104
zatuchlé víno.....	47
zbytkový cukr.....	90
zelené víno.....	63
živé víno.....	78
zlomené víno.....	44

Abstract

Die vorliegende Diplomarbeit ist eine Terminologiarbeit, in der die Verfasserin einen Vergleich der deutschen und der tschechischen Terminologie zum Thema Weinsensorik anstellt.

Im theoretischen Teil der Arbeit werden die Grundlagen des Fachgebietes vorgestellt und durch Abbildungen veranschaulicht.

Danach folgt der terminologische Teil, in dem die Besonderheiten der Weinsprache kommentiert werden. Den Schwerpunkt der Arbeit bildet ein zweisprachiges Glossar, das die Gegenüberstellung der deutschen und tschechischen Fachausdrücke zum oben genannten Thema umfasst. Die deutschen und die tschechischen Termini werden jeweils miteinander verglichen und durch Definitionen ergänzt.

Die im Glossar dokumentierte Terminologie der Weinsensorik befasst sich mit Fachbegriffen der Weinsprache, mit denen sich die häufigsten Eigenschaften eines Weines beschreiben lassen. Aufgrund des engen Zusammenwirkens von Geruch und Geschmack sind die terminologischen Einträge alphabetisch geordnet, jeweils zuerst der deutsche, gefolgt vom tschechischen Eintrag.

Um die Suche nach einem bestimmten, im Glossar enthaltenen Terminus zu erleichtern befindet sich am Ende der Arbeit ein deutsch- sowie ein tschechischsprachiges Register aller Glossareinträge, ebenfalls in alphabetischer Reihenfolge.

Im Schlusswort wird nochmals auf einige im Verlauf der Arbeit aufgetretene Probleme eingegangen. Abschließend weist das Literaturverzeichnis auf die beim Verfassen dieser Diplomarbeit verwendeten Werke hin.

LEBENS LAUF

Alena Vargova

Persönliche Daten:

Mail: a0147633@unet.univie.ac.at
Geburtsdatum: 01.12.1968
Geburtsort: Tschechoslowakei

Berufliche Erfahrung:

05/2004 – 09/2004	Auslandspraktikum C – Care Translation Izmir, Türkei
06/2005 – 10/2007	Freier Dienstnehmer C – Care Translation; Izmir, Türkei Übersetzen, Türkisch-Tschechisch
05/2008 – 09/2008	Freier Dienstnehmer Kiliclar Otomotiv A.S; Antalya, Türkei Übersetzen, Deutsch-Türkisch

Ausbildung:

Seit März 2003	Studium Übersetzer und Dolmetscherausbildung Universität Wien (Tschechisch: A – Deutsch: B – Russisch: C)
2005 – 2008	Studium der Kultur- und Sozialanthropologie Universität Wien

2006 – 2007

Studium der Turkologie
Universität Wien

2001

SBP
Universität Wien

1987

BHS
Kroměříž, Tschechoslowakei

EDV- Kenntnisse:

MS Windows 98/2000/NT/XP, MS Office

Sprachen:

Deutsch:	Bildungssprache
Tschechisch:	Muttersprache
Rusisch:	Gut in Wort und Schrift
Türkisch:	verhandlungssicher

Interessen:

Kultur, mediterraner Lebensstil, Fotografie,
Pflanzen

